



ROSÉ 2017

AÑADA

2017, la añada de los riesgos... Un invierno y una primavera excepcionalmente cálidos y secos marcados por intensas heladas del 17 al 29 de abril que registraron el triste récord de 12 noches de heladas consecutivas. Les siguió un verano desapacible, húmedo y no especialmente caluroso, que culminó en un final de agosto casi tropical (húmedo y cálido) que favoreció una importante progresión de la podredumbre gris en las uvas Pinot noir y Meunier en plena maduración. Al final, la cosecha fue acelerada, ultrarrápida, y precisó de un trabajo de selección exigente, cuidadoso y metódico, sin precedentes en nuestra Casa.

La suavidad y la frescura de este Rosé 2017 son el resultado de una «infusión» que ha concentrado lo mejor de los Pinot noirs de Cumières.

NOTAS DE CATA

Bonito color rosa con reflejos ligeramente cobrizos.

Efervescencia fina y regular.

Bouquet inmediato de frutos del bosque (fresas y frambuesas silvestres) y cítricos (naranja sanguina) con algunas notas ácidas y aterciopeladas que evocan pétalos de flores. Con la aireación, los cítricos dan paso a matices yodados y de chocolate con algunos toques especiados y resinosos (cedro).

Boca aterciopelada y deliciosa, dotada de suma delicadeza y elegancia. Una sensación de textura sedosa que se evapora delicadamente para dar paso a una nube de perfumes delicados y ligeramente especiados. La fruta se concentra en un paso de boca casi licoroso, animada con sabores frescos y yodados. En el final, los matices golosos de chocolate se combinan con la frescura caliza para aportar una sensación larga, pura y salina.



ELABORACIÓN

ORIGEN:

Nuestro viñedo de «la Rivière»

PAGOS:

Cumières, Chouilly

VARIEDADES:

60% Pinot noir
40% Chardonnay

VINOS CON CRIANZA EN MADERA:

29%

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:

24%

DOSIFICACIÓN:

8g/l

VENDIMIA:

Del 31 de agosto al 9 de septiembre de 2017

Un rosado creado mediante una larga y suave infusión de Pinot noir que permite extraer su faceta más jugosa y madura preservando su inmensa frescura salina. Algunos mostos de Chardonnay se añaden a una maceración de Pinots noir para que fermenten juntos y se integren a la perfección.