

ROSÉ 2017

ANNATA

È stato l'anno delle insidie... un inverno e una primavera eccezionalmente caldi e secchi segnati da gelate intense dal 17 al 29 aprile che hanno stabilito il triste record di 12 notti di gelo. Poi un'estate uggiosa, umida e non particolarmente calda, che si è conclusa con un fine agosto quasi tropicale (umido e caldo), favorendo un notevole sviluppo di muffa grigia sulle viti di Pinot noir e Meunier in piena maturazione. Alla fine, la vendemmia è stata accelerata, rapidissima, combinata a un lavoro di selezione esigente, preciso e metodico, senza precedenti per la nostra Maison.

La delicatezza e la freschezza del Rosé 2017 sono il risultato di questa "infusione" che ha concentrato il meglio dei Pinot noir di Cumières.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Splendido colore rosa dai riflessi leggermente ramati.

Effervescenza fine e regolare.

Bouquet immediato di frutti di bosco (fragole e lamponi selvatici) e agrumi (arancia rossa) con note acidule e incipriate che ricordano i petali (macaron alla rosa). Con l'aerazione, gli agrumi lasciano il posto a sfumature di iodio e cioccolato, con qualche accenno speziato e resinoso (cedro).

Palato carezzevole, delizioso, di grande delicatezza ed eleganza. Sensazione di texture serica che si dissolve delicatamente per fare posto a una nuvola di profumi delicati e leggermente speziati. Il fruttato quasi liquoroso, si concentra al centro del palato ed è ravvivato da sapori freschi e iodati. Nel finale le sfumature di cioccolato, di grande prelibatezza, si combinano alla freschezza calcarea per regalare una sensazione lunga, pura e salina.



ELABORAZIONE

ORIGINE:

Nostro vigneto de "la Rivière"

CRU: Cumières, Chouilly

VITIGNI:

60% Pinot noir
40% Chardonnay

VINI AFFINATI IN LEGNO: 29%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 24%

DOSAGGIO: 8g/l

VENDEMMIA:

Dal 31 agosto al 9 settembre 2017

Un Rosé ottenuto da una lunga e delicata infusione di Pinot noir che permette di estrarre il succo maturo, conservando la sua immensa freschezza salina. In questo processo, alla macerazione del Pinot nero vengono aggiunti i succhi di Chardonnay, per fermentare insieme e ottenere la perfetta integrazione dei due vitigni.