

GRATIOT & CIE

CHAMPAGNE

DÉSIRÉ GRATIOT

ROSÉ DE SAIGNÉE 2014 - EXTRA BRUT

Puissante et gourmande, cette cuvée développe des arômes de cerises confites avec une belle pointe de fraîcheur. Ce millésimé rosé exprime toute la complexité de son caractère unique et vous emmène dans un univers velouté et doux.



ASSEMBLAGE

34 % Pinot Meunier, 13 % Chardonnay, 53 % Pinot Noir

VINIFICATION

Pinot Meunier et Pinot Noir dans 2 cuves inox thermo régulées séparées

93 % des vins en fermentation malolactique

Pas de filtration ni de presse

Égrappage (separation es grappes) et maceration de 15h fin d'obtenir la couleur et le fruit voulu

Deux débourbages pour éliminer les lies

DOSAGE

3,5 gr/litre

DISPONIBLE EN

750 ml (980 bouteilles) : vieillissement 3 ans

TERROIR

Les gains (commune de Saulchery)

Les Vignes Rouges (commune de Saulchery)

Les Hautes Vigne Blanches (commune de Charly Sur Marne)

ACCORD METS/VINS

Parfait à l'apéritif. Merveilleux avec avec les aiguillettes de canard ou du chevreuil aux griottes. Osez également sur un rouget grillé.

