

➤ **Fiche Technique de la cuvée Rosée de Saignée Premier Cru - Brut**



Informations Techniques de la cuvée :

- **Dénomination :** Premier Cru
- **Crus :** Mareuil-sur-Ay, Ay et Dizy
- **Cuvée issue d'une seule parcelle :** Non
- **Age moyen des vignes :** 65 ans
- **Proportion des cépages assemblés :** Pinot Noir : 100 %
- **Année(s) de récolte :** 2020
- **Vinification en cuves :** Oui
- **Vinification sous-bois :** Non
- **Avec Fermentation Malolactique :** Non
- **Tirage sous liège :** Non
- **Temps de repos en cave :** 18 mois
- **Dosage :** 3.5 g/l
- **Autres éléments particuliers :** Passage au froid. Rosé de macération issu d'une seule récolte.

Description de la cuvée en français/anglais

Ce Rosé est le fruit d'un savoir-faire et d'une méthode de saignée spécifique de notre Maison. Il est très souvent reconnu par des professionnels. Cette cuvée tout en séduction est composée uniquement de Pinot Noir. Sa couleur intense obtenue par macération accentuera ses arômes de fruits rouges (cerise, fraise, framboise). Son bouquet floral, notamment le pétale de rose en fait un véritable rosé de caractère.

Ce vin sera idéal en période estivale par son côté fruité sur vos barbecues entre amis. Il s'harmonisera également avec des fruits frais ou des sorbets (pamplemousse).

This Rosé is the result of a know-how and a bleeding method specific to our house. It is very often recognized by professionals. This seductive "cuvée" is composed exclusively of Pinot Noir. Its intense color obtained by maceration accentuates its aromas of red fruits (cherry, strawberry, raspberry). Its floral bouquet, especially the rose petal makes it a true Rosé of character.

This wine will be ideal in summer with its fruity side on your barbecues with friends. It also harmonizes with fresh fruits or sorbets (grapefruit).