

## ROSÉ DES RICEYS - 75 cl

La Rareté



### Composition

Cépage : pinot noir 100 %

Origine des crus : commune des Riceys (dans la Côte des Bar)

Parcelles : déclarées en Appellation Contrôlée « Rosé des Riceys ».  
Coteaux des lieux dits de Chanzeux et Val Bazot bien exposés (Sud).  
Vignes âgées de 15 à 45 ans et de production modérée.

### Spécificités

La cueillette est manuelle et sélective.  
Tri des raisins à la vigne et au cellier de vinification.  
Fouillage modéré au pied des premiers raisins (25 %), le restant en vendange entière.  
Vinification en cuves inox de petite capacité.  
Macération courte, stoppée dès qu'apparaît le fameux « goût des Riceys »  
(régliasse et fruits rouges frais).  
Fermentation malolactique systématique.

### Caractère

De couleur rose très intense, rubis, griotte, légèrement tuilée.  
Belle complexité aromatique au nez - Arômes de sous-bois et d'épices.  
La bouche friande et fruitée de petits fruits rouges s'ouvre sur une finale réglissée.  
Arômes clés : réglisse, griotte, framboise.

### Les mots pour le dire

Température de service : 8 à 10°C.

Champagne et Sensation : Délicat - Fougueux.

Champagne et Circonstances : Repas entre amis - Fête villageoise - Repas champêtre - Réveillon.

Champagne et Table : Chapon rôti - Chaource et autres fromages - Thon.

Champagne et Musique : Gymnopédie 1 d'Erik Satie.

### Récompenses

17 / 20 2011 Guide des grands Amateurs de vins Alain Marty - France  
15 / 20 2011 Guide Revue des Vins de France – France