ROSÉ DES RICEYS - 75 CL

VENDANGE 2012

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 de la vendange 2012 : Une météo capricieuse au printemps et durant la floraison. Hiver doux jusqu'en février puis un froid intense avec des températures très largement inférieures à -10°C.
Printemps pluvieux, juin frais et humide sur la fleur.
En août, le temps devient plus clément, temps sec et ensoleillé.

Spécificités

La cueillette est manuelle et sélective.
Tri des raisins à la vigne et au cellier de vinification.
Foulage 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 »
(réglisse 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, cassis

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.