

## ROSÉ DES RICEYS - 75 CL

VENDANGE 2014

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 2014 : Hiver doux avec une quasi absence de gelées. Un météo de type méditerranéen au printemps et durant la floraison. Un été particulièrement pluvieux et frais. Un mois de septembre très sec et ensoleillé pour les vendanges, qui donne un haut niveau qualitatif des vins.

### Spécificités

La cueillette est manuelle et sélective.  
Tri des raisins à la vigne et au cellier de vinification.  
Vinification en cuves inox de petite capacité avec 100% de vendange entière.  
Fouillage modéré au pied des premiers raisins (25 %).  
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 – Notes fruitées et d'épices.  
La bouche friande et fruitée de petits fruits rouges s'ouvre sur une finale réglissée.  
Arômes clés : réglisse, griotte.

### Les mots pour le dire

Température de service : 10 à 12°C.

Vin et Sensation : Délicat - Fruité.

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

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

Vin et Musique : Gymnopédies d'Erik Satie.

### Récompense

15,5 / 20 : Bettane et Desseauve – FR (2020)

