

VINS TRANQUILLES

## ROSÉ DES RICEYS

« Chanseux »

VENDANGE 2018



Disponible en :  
bouteille 75cl

### Élaboration

- **Assemblage** : 100 % Pinot Noir
- **Origine** : lieu dit « Chanseux »  
Terroir des Riceys (dans la Côte des Bar)
- **Foulage** : modéré aux pieds des premiers raisins (25 %)
- **Vinification** : grappes entières
- **Macération en cuveau de bois** : courte et stoppée dès qu'apparaît le fameux « goût des Riceys »
- **Fermentation alcoolique** : cuveau en bois et cuveau en inox
- **Fermentation malolactique** : 100 % cuve en inox

### Dégustation

Couleur délicate typique d'un Rosé des Riceys.  
Au nez, des arômes de fraise mûre et de fraise des bois fraîche : un joli fruité accompagné de notes de bâton de réglisse.  
Bouche fraîche, fruitée et souple.

Le terroir de Chanseux, tout en finesse, s'exprime nettement au travers de ce vin.

**Arômes clés** : compotée de fruits rouges, notes réglissées légèrement mentholées

**Sensations** : soyeux, souple, fondu

**Accords** : tapas, agneau, cèpes, Chaource...

**Conseil** : servir à 10-12°C

### Vendange 2018

Une excellente année pour une maturité et un état sanitaire exceptionnels.  
Les conditions de récoltes idéales ont permis d'obtenir des vins très juteux et structurés.

### Nos engagements

- 🌱 Viticulture durable en Champagne
- 📄 Rendement limité
- 🍇 Tri méticuleux à la vendange
- 🌳 Fûts de Chênes issus des forêts de Champagne
- ✓ Service Qualité ISO 22000 et ISO 14001

CHAMPAGNE-DEVAUX.FR  
+33.(0)3.25.38.30.65  
contact@champagne-devaux.fr