SIMPLEMENT AUDACIEUX

LOUIS DE SACY

CHAMPAGNE

À VERZY - FRANCE

Brut Grand Cru Rosé

“ Fruit d’une exigence ”

Origine

Ce Rosé de Saignée est élaboré en partie à partir d’une parcelle bien identifiée (les Buissons) qui se trouve parfaitement exposée, juste à l’entrée du village de Verzy et uniquement à base de Pinots Noirs, triés à la main. Vieilles Vignes de 50 ans.
On y ajoutera l’équivalent de 20 à 25% de Chardonnay de Verzy.

Caractéristiques de cette Cuvée

Visuel : une très belle robe saumonée avec une mousse fine et persistante.
Olfactif : le nez offre une palette de fruits rouges, de baies sauvages, de poire et quelques notes de tabac.
Gustatif : ce Rosé riche, corsé et bien équilibré est parfait en apéritif ou en accompagnement d’un repas.

Conseil de dégustation

Il peut se conserver 3 à 5 ans à l’abri de la lumière à une température de 10° à 15°C.

Cuvée également disponible en demi-bouteille et magnum

Vinification

Les grappes de raisin noir sont spécifiquement sélectionnées pour faire un bon Rosé. Elles doivent être petites, fermes et mûres.
Puis toutes les grappes (Chardonnays et Pinots Noirs) sont « éraflées » avant macération pour éviter la production de tanins amers. Les Chardonnays sont également éraflés, ce cépage va ainsi pouvoir apporter toute la finesse de ce Rosé de Saignée. La pulpe fermente avec un contrôle strict de la température entre 20 et 36 heures selon l’année et la maturation, afin d’obtenir la couleur souhaitée d’où l’expression Rosé de Saignée. Le jus fermenté est pompé 2 fois par jour pour extraire le maximum de couleur et d’arôme. Par la suite, après filtration, le vin sera mis en bouteille et sera conservé 3 ou 4 ans en cave sur lies. Le dégorgement est effectué quelques semaines avant la date d’expédition pour augmenter le potentiel aromatique et préserver la fraîcheur du vin.

Récompense(s)

Wine Spectator : 93 points