

Rosae Bansionensi

EXTRA BRUT

PARCELLES “LES PIERREUSES” & “LA BRUSSE”

La cuvée **Rosaé** est issue d’un assemblage des vins 2018 et 2019 Bansionensi et du Coteaux rouge La Garde 2019. Un rosé pastel, 100% Meunier, avec une richesse aromatique portée sur les fruits rouges. L’élaboration d’un rosé clair est pour nous un moyen d’éviter une influence de la couleur, laissant place à l’expression aromatique.

Années de plantation : La Brusse 1984 / Les Pierreuses 1992 / La Garde 1968.

Nez : Aux abords timides, ce vin se dévoilera parfaitement après quelques minutes dans le verre ou un carafage. Une multitude de parfums de fruits rouges mûrs.

Palais : Bouche gourmande, complexe, mêlant notes de groseille, fondue, tatin. Bel équilibre sur la tension, texture ample.

Accords mets & vins: Tomate poivrée, infusion de thym et romarin, fromage à pâte molle, tome aux fleurs.

VIGNOBLE 36 ans d’âge moyen	TERROIR La Brusse : argiles Les Pierreuses : silex et calcaires	CULTURE raisonnée et durable
VINIFICATION sans filtration ni passage au froid	ÉLEVAGE en fût de chêne sur lies d’environ 9 mois	MATURATION 48 mois sur lattes et pointes
CÉPAGE 99.4% Blanc de Meunier 0.6% Meunier Coteaux Champenois rouge	COTEAUX ROUGE La Garde 2019	DOSAGE 2g/L