

# ROSÉ DE SAIGNÉE



Romantisme, douceur, tendresse et élégance: laissez vous surprendre par la finesse de ses arômes de fruits rouges! Sa teinte rubis et ses arômes très fruités sont obtenus par la macération de la peau et du jus de raisin (sans vin rouge). Cette méthode rare lui donne sa robe subtile et naturelle qui changera légèrement chaque année.

## Viticulture

Terroir Vallée de la Marne.  
Sol argilo-calcaire.  
Charrutage des sols.  
Label Haute Valeur Environnementale.  
Label viticulture durable.  
En conversion biologique.

## Vinification

Sans fermentation malolactique.  
Levure naturelle du raisin.  
Sans filtration, sans collage.  
Cuves thermoregulées en Inox.  
Couleur naturelle par macération des raisins noirs.

## Viellissement

Minimum 4 ans dans nos caves.

## Dosage

Brut entre 7 et 9 g/l.

## Assemblage

50% Meunier.  
50% Pinot noir.

## Oeil

Une belle robe cuivrée munie d'une effervescence fine et discrète.

## Nez

Un mélange de fleurs d'orangers, de tabac et de kirsch.

## Bouche

La bouche est dominée par les fruits confits avec des notes de miel, caramel et de violette.

## Accord mets vins

En association avec les cailles farcies le lapin et les magrets de canard mais aussi avec les salades de fruits, tarte meringue et biscuits roses.