



## ROSE Grand Cru Brut Sans Année

### FLACONNAGE



75cl

Alcool (% vol.)	12,94
Acidité totale (g/l en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	4,00
Anhydride sulfureux Total (mg/l)	53
pH	3,11
Fermentation malo lactique	Oui

### DONNÉES TECHNIQUES



Assemblage :	41 % Chardonnay 42% Pinot Noir 17 % PN vinifié en rouge
Dosage :	8 g/L
Base récolte :	2019, 60 % de vins de réserve
Tirage :	2020

### NOTES DE DEGUSTATION



Robe délicate rose aux reflets dorés, mousse fine et persistante



Nez gourmand de petits fruits rouges



Attaque souple et charnue. Finale fraîche et élégante



Gambas grillées, dessert aux fruits rouges

### SOUVENANCE



En 2019, le printemps a été arrosé mais gélif. Non pas un , mais trois épisodes de gel; le dernier au mois de mai qui a pour conséquence une destruction de 3% du vignoble champenois.

L'été peut se résumer à des canicules et une sécheresse de longue durée. On voit apparaître d'importants dégâts d'échaudage (11% de perte).

Quelques dégâts d'oïdium sont à noter localement, nécessitant du tri à la vendange.

Le Chardonnay suit une cinétique « record », et entame sa maturation non pas lentement comme à son habitude mais enregistre un départ fulgurant.

La récolte est d'une qualité exceptionnelle, à fort potentiel pour tous les cépages.