

CHAMPAGNE

GRANDE SENDRÉE

ROSÉ 2010

L'expression rosée du terroir remarquable de la **Grande Sendrée**, parcelle historique propriété de la famille de Micheline Drappier. Féminine et de caractère, cette cuvée ne voit le jour que dans les très grandes années.

DÉGUSTATION

Nez complexe s'ouvrant sur des notes de fraise, de framboise et de violette avec des nuances toastées. Rond, souple, mais doté d'une colonne vertébrale tendue. La bouche rappelle les fruits rouges ; elle est à la fois fraîche et complexe. Un Champagne puissant et élégant.

SERVICE

Idéal à l'apéritif. Sur une crème de moules au safran, une salade de crevettes, une souris d'agneau ou un blanc manger de lotte. Servir à 8°C.



VINIFICATION

ASSEMBLAGE :

Pinot Noir 92%
Chardonnay 8%

VINIFICATION :

Sol calcaire Jurassique
Kimmeridgien d'Urville
Culture durable et biologique
Rosé de saignée, cuvaison 3 jours
Pressoir à plateau à très faible pression
Première presse
Vinification par gravité
Débourbage naturel
Fermentation malolactique
Non filtré et non décoloré
35 % des vins élevés en foudre
Très peu sulfité
Elevage en bouteille de 7 ans

DOSAGE :

5 g/l

"Notre grand vin de Champagne. Un seul regret, il n'y en a pas assez pour le proposer en Magnum !"