

CHAMPAGNE

GRANDE SENDRÉE ROSÉ 2018

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.

LE MILLÉSIME 2018

Le Millésime 2018 a été marqué par des conditions climatiques contrastées. Après un printemps frais et pluvieux, l'été s'est installé avec des températures élevées et un ensoleillement généreux favorisant une maturation optimale des raisins. Les vignes, grâce à cette alternance entre humidité et chaleur, ont produit des grappes généreuses concentrées en arômes et en sucres.

SERVICE

Un millésime qui sublimerait vos apéritifs. À table, avec un quasi de veau et un rôsti de pommes de terre et crabe.

Servir à 8°C.



VINIFICATION

ASSEMBLAGE :

70% Pinot Noir.
30% Chardonnay.

VINIFICATION :

Sol calcaire Jurassique
Kimmeridgien d'Urville.
Culture bio.
Rosé de saignée, cuvaïson
de 3 jours.
Macération préfermentaire
à froid d'une vendange
égrappée.
Pressoir à plateau à très faible
pression.
Exclusivement première
presse.
Vinification par gravité.
Débourbage naturel.
Fermentation malolactique.
Non filtré et non décoloré.

ÉLEVAGE : 90% des vins
élevés en foudre. Très peu
sulfité. Élevage en bouteille
pendant 6 ans.

DOSAGE : 4g/L (liqueur murie
15 ans sous bois).

DÉGUSTATION

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