

CHAMPAGNE

ROSÉ DE SAIGNÉE

Ce **Rosé de Saignée** incarne le savoir-faire de la famille Drappier autour de son cépage historique, le Pinot Noir. Il arbore les nuances de rose et le profil aromatique soutenu issu d'une macération délicate.

DÉGUSTATION

Très structuré, d'une pureté de fruits rouges exemplaire, Champagne éclatant au nez, offrant des sensations similaires en bouche. Chaleureux et satiné, légèrement épicé avec des notes de fruits à noyau, équilibrées par une belle fraîcheur en finale.

SERVICE

Idéal à l'apéritif. Parfait avec des antipasti, du saumon en papillote, des côtes d'agneau sur le grill, une salade de fraises.
Servir à 7°C.



VINIFICATION

ASSEMBLAGE :

Pinot Noir 100 %

VINIFICATION :

Sol calcaire Jurassique
Kimméridgien d'Urville
Culture raisonnée durable
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
5 % des vins élevés en foudre
Peu sulfité

DOSAGE :

4 g/l

*"Le rosé de saignée,
c'est la pureté du
fruit d'été"*