



CHAMPAGNE

ALLOUCHERY-PERSEVAL

ECUEIL • PREMIER CRU

alloucheryperseval.com

Champagne *Le Rosé Brut*



Assemblage :

Le Brut Rosé est un assemblage de 68% de Pinot Noir, 20% de Chardonnay et 12% de vin rouge issu d'une macération de Pinot Noir. Le vin rouge est élaboré grâce à une macération de Pinot Noir.

Des vins de l'année (2014) et des vins de réserve (30%) composent ce Brut sans année.

Terroir :

Ecueil, village de la Montagne de Reims classé en 1er cru. Parcelles en coteaux et mi-coteaux sur des sols sableux et argilo-calcaires.

Vinification :

Les raisins, récoltés manuellement, sont écrasés dans un pressoir pneumatique. Les fermentations alcooliques et malolactique se déroulent en cuves inox thermo-régulées.

La macération du Pinot Noir se déroule durant une dizaine de jours dans une petite cuve en inox.

Vieillessement :

Après l'assemblage et la mise en bouteille, nous conservons dans nos caves les vins durant trois années minimum. Après la prise de mousse, la période d'élevage apporte au Champagne sa finesse et sa complexité aromatique.

Après dosage lors du dégorgement, le Champagne Brut Rosé titre 9 g/L de sucre.

Notes de dégustation :

Ceil : robe saumon pâle aux reflets orangés.

Nez : un parfum floral nuancé de fruits rouges.

Bouche : des notes de fruits rouges comme la fraise se mêlent à des notes confites. Un vin frais, harmonieux et gourmand.

Le Champagne Brut Rosé servi à une température de 7 à 10°C se déguste à l'apéritif mais peu également accompagner une viande légère ou un dessert à base de fruits.



11 rue de l'Eglise 51500 ECUEIL

contact@alloucheryperseval.com

Tel : +33(0)3 26 49 74 61