

CHAMPAGNE
BA|17|80
VALENTIN
LEFLAIVE

ROSÉ BRUT
À AVIZE - FRANCE

*Le Rosé Brut se compose
exclusivement de Pinot Noir
provenant de la Montagne de Reims.*

Origine :	Opus # :	Dosage :	Date de dégorgement :
Bouzy / Ambonnay 90% / 10%	17	8,0 g	25/07/2019
			N° DE LOT : CVL-ROS1907



Couleur : **Rosé**
Cépage : **Pinot Noir**
Niveau d'aoc : **Champagne**
Région : **Montagne de Reims**
Degré : **12,5% vol**

Terroir

Origine des raisins : **Bouzy Grand Cru (90 %)**
Ambonnay Grand Cru (10%)
Montagne de Reims

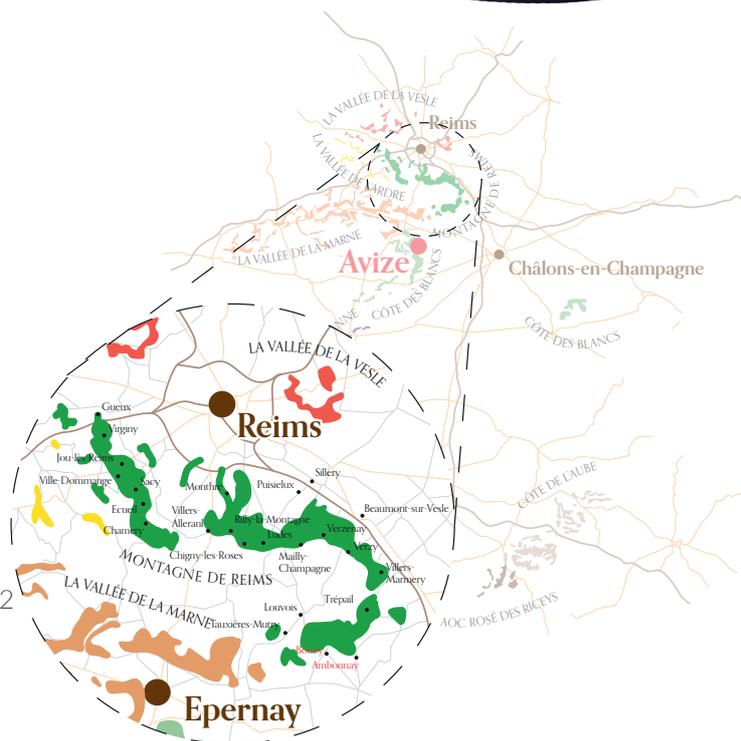
Age moyen des vignes : 45 ans
Nature des sols : Craie
Altitude : 170m
Méthode de lutte : Raisonnée
Rendement autorisé : 10 500 kg / ha

Vinification

Vendange manuelle : 100 % (2017)
Pressurage : 4 h
% Raisins entiers : Oui
Elevage : En cuve inox et en pièces bourguignonnes
Dont : 0% de fûts neufs
Durée d'élevage : 7 mois
Dont : 2 mois d'assemblage en masse
Vieillessement sur lattes : 20 mois minimum
Collage : Non
Dégorgement : 25/07/2019
Dosage : 8 gr / litre

Présentation

Date recommandée de consommation : Dès maintenant jusqu'à 2022
Température de service : 8-10°C
Accord mets / vins : à toutes heures du jour et de la nuit



Notes et commentaires de dégustation

Les 100% de Pinot noir lui confèrent un remarquable fuité de petits fruits rouges ; Fraises; framboises; légèrement cassis; groseille avec en arrière plant une très belle note de gingembre rose.
Le dosage parfaitement fondu dans l'ensemble lui apporte une longue finale
Sa fraîcheur naturelle au nez comme en bouche de jeune champagne lui promet un bel avenir d'ici 3 / 4 années.