



## *ROSÉ DE MACÉRATION*

Vous faire découvrir l'expression du fruit par une macération courte de Pinot Noirs.

---

### Cépages :

100% Pinot Noir

### Vinification :

Rosé de macération 12h - cuves et fûts de chêne français ; levures indigènes ; élevage des vins de réserve en fûts de chêne français.

### Terroir :

Premier Cru Mareuil sur Aÿ

### Assemblage :

2018 (80%) + 2017 (20%)

### Mise en bouteille :

Avril 2019

### Dosage :

5 g/l

### Maturité à la cueillette

11,1°

### Références :

Guide de la Revue des meilleurs Vin de France 2021 : \* 91/100

Gault&Millau : 15,5/20

Grandi Champagne Alberto Luppeti : 93/100

Richard Juhlin : 79/100

### Disponibilité :

Janvier 2021