



ROSÉ

PREMIER CRU, BRUT

DA NOI...

« E il nostro vino « ribelle » poichè mi rifiutavo categoricamente di assemblare vini dal colore differente per realizzare un vino di un altro colore ! Ed allora ho costruito il mio rosato partendo da una leggera infusione poichè lo volevo accessibile, fine e goloso. »

... A VOI

« Un rosato di macerazione dal colore così intenso, succoso con questa golosità sostenuta. Per me, è un impegno forte ed un vero simbolo caratteristico. L'emozione passa da un sorso all'altro ! »

Marie-Dominique Bradford, MW fondatrice de Trois Fois Vin et Box de Vins, caviste a Parigi.

TERROIR

Mareuil, classificato Premier Cru. Gesso ed argilla con ampia superficie.

VITIGNO

100% pinot noir.

ASSEMBLAGGIO

Una piccola parte della macerazione è conservata in fusti per essere assemblata a quella dell'annata successiva.

DOSAGGIO

Brut.

Dai 3 ai 6 mesi prima di commercializzarlo.

VINIFICAZIONE DEI VINI DELL'ANNATA

Rosato di macerazione 12 ore, vasche e fusti di rovere francese, lieviti indigeni.

AFFINAMENTO DEI VINI DI RISERVA

Fusti e botti di rovere francese.

IMBOTTIGLIAMENTO

6 a 9 mesi dalla raccolta.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

Dai 18 ai 24 mesi.

DISPONIBILITÀ

Dalle 4000 alle 8000 bottiglie, dipende dalle vendemmie.