



ROSÉ

PREMIER CRU, BRUT

DE NOUS...

« Notre vin-rebelle car je refusais catégoriquement d'assembler des vins de couleurs différentes pour faire un vin d'une autre couleur ! Alors j'ai construit mon rosé pour en faire un vin de lieu à partir d'une légère infusion car je le voulais accessible, fin et gourmand. »

... À VOUS

« Un rosé de macération si intense avec cette couleur, ce juteux et cette gourmandise assumés. Pour moi, c'est un engagement fort et un vrai signe distinctif. L'émotion passe d'une gorgée à une autre ! »

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

TERRITOIRE & TERROIRS

Mareuil, classé en Premier Cru.
Craie et argiles à grande surface interne.

CÉPAGE

100% pinot noir.

ASSEMBLAGE

Une petite part de la macération est conservée en fûts afin d'être assemblée à celle de l'année suivante.

DOSAGE

Brut.
3 à 6 mois avant commercialisation.

VINIFICATION DES VINS DE L'ANNÉE

Macération de 12 heures des raisins récoltés à grande maturité, en cuves et fûts de chêne français / infusion de raisins, exprimant toute la finesse et le fruit de ce terroir.

ÉLEVAGE DES VINS DE RÉSERVE

Fûts de chêne français.

MISE EN BOUTEILLE

6 à 9 mois après la récolte.

TEMPS SUR LATTES

18 à 24 mois.

DISPONIBILITÉ

Entre 4 000 et 8 000 bouteilles selon la récolte.