

rosé
CHAMPAGNE

J.P. CHARPENTIER



- Type** ✓ AOC CHAMPAGNE
- Couleur** ✓ rosé, 13% vol alcool
- Origine** ✓ France, montagne de Reims.
- Cépages** ✓ Pinot noir 10%, Chardonnay 90%.
- Terroir** ✓ Le village de Verzenay est situé sur la montagne de Reims, son sous-sol crayeux en fait un grand cru d'exception.
- Conduite du vignoble** ✓ Les **Pinots noirs** sont établis à une densité de 8300pieds/ha et taillés en cordon de Royat. C'est une sélection de vieilles vignes vinifiée en rouge.
Le Chardonnay est à 8300 pieds/ha mais est conduit en taille Chablis.
Ebourgeonnage, effeuillage et vendange en vert sont pratiqués pour optimiser l'état sanitaire et la maturation des raisins.
- Mode de vinification** ✓ **Vendanges manuelles** en caissettes de 50 kg, à partir du début septembre. **Pressurage** dès l'arrivée des raisins. **Débourbage et fermentation le plus rapidement possible.**
Sous tirage et fermentation malolactique sur lies fines.
L'assemblage 90/10 est réalisé juste avant le tirage qui a lieu au mois de juin.
- Elevage** ✓ Les vins sont élevés en cuves sur lies fines jusqu'à l'assemblage pour le tirage. La mise en cave de ces vins est de 15 mois minimum avant le dégorgement. Les vins que vous dégusterez sont peu dosés (extra brut), ceci permet de respecter au mieux les qualités aromatiques des vins.
- Dégustation** ✓ Rosé d'une couleur peu soutenue, saumonée. Bulles fines. Le nez exprime une aromatique de fruits rouges, mêlé de fleurs blanches. Sa longueur et son volume en bouche en font un vin à apprécier en apéritif, sur des poissons fumés, des sushis.

CHARPENTIER Jean-Philippe
06.81.83.37.85
2 rue du moulin
51360 VERZENAY
ipcharpentier.fr

Tel 04.68.71.20.96

port

email jpcvin@orange.fr

site <https://vins->