

CHAMPAGNE



POL GARDERE

ROSÉ

Origine

Cette cuvée est constituée de 30 crus répartis sur l'ensemble de l'appellation Champagne.

Les 3 cépages autorisés en Champagne sont assemblés et l'on associe du vin rouge provenant de vignobles de l'AOC Champagne selon les proportions suivantes :

- ▶ 40% Pinot Noir
- ▶ 40% Meunier
- ▶ 10% Chardonnay
- ▶ 10% Vin rouge AOC Champagne

Méthode de vinification

Le raisin est cueilli manuellement pendant les vendanges.

La fermentation alcoolique transforme le sucre du raisin en alcool. La fermentation malolactique donne une plus grande rondeur au vin.

En février, les vins de la dernière vendange sont assemblés, auxquels on ajoute environ 20% de vins de réserve issus des années précédentes et 10% de vin rouge provenant de l'appellation AOC Champagne.

La filtration est la plus légère possible afin de respecter toutes les qualités du vin.

La prise de mousse s'effectue en cave avec un contrôle permanent de la température.

Le champagne vieillit ensuite en cave de 2 à 3 ans jusqu'au dégorgement.

Le dégorgement (éjection des lies) est réalisé quelques mois avant la date d'expédition.

Caractéristiques du vin

- ▶ Visuel : Nuance rosé combinant légèreté et vivacité
- ▶ Olfactif : Nez d'une belle fraîcheur à dominante de fruits rouges et de notes épicées.
- ▶ Gustatif : On retrouve en bouche des arômes frais et toniques. Un mélange de puissance, de rigidité et de tendresse.

Le dosage en sucre est d'environ 10 g/l.

Conseil de dégustation

Champagne riche et fruité, à l'apéritif ou avec un dessert, il se déguste d'une manière optimale à une température se situant entre 7 et 9°C.

La durée de conservation est d'environ 1 à 2 ans, couchée à l'abri de la lumière et stockée au frais (entre 12 et 16°C).

