

Rémi Leroy  
CHAMPAGNE



## FICHE TECHNIQUE

### BASE

80% 2013 + 20%  
(2009/10/11/12)

### ASSEMBLAGE

Avec 20% de vin rouge  
90% Pinot Noir  
10% Chardonnay

### VINIFICATION

80% Cuves Inox  
20% Fûts

### FML

Réalisée et élevage sur lies  
fines avec batonnages

### MISE EN BOUTEILLE

Juin 2014 sans filtration  
ni collage

### PH

3.10

### DÉGORGEMENT

• Décembre 2015 - dosage 2g/L

## REF.

*Gault et Millau Guide Champagnes  
2017 : Un Rosé fruité et  
rafraîchissant. 14.5/20*

# ROSE BASE 2013

**Printemps frais et pluvieux provoquant coulure et millerandage (petites grappes). Floraison tardive début juillet. Été chaud et sec. Vendanges débutant le 26 septembre dans nos contrées. Nous patientons le 30 pour respecter des durées floraison/vendange se rapprochant des normes qualitatives. Mais des pluies diluviennes dès octobre dégradent l'état sanitaire. Tri important.**

Rose brillant. Nez fruité et frais : framboise, cerise, réglisse. Bouche équilibrée et fine rappelant les arômes du nez. Finale salivante.

La bulle est assez vive sur cette cuvée. Il est recommandé de passer ce vin en carafe pour en atténuer l'effervescence. Ce passage sera également bénéfique à son ouverture aromatique, surtout si la dégustation a lieu moins de 6 mois après la date de dégorgement.

Idées d'accords : Terrine de lapin, Chutney d'abricots sauce Porto et réglisse. Mignon de porc basse température, infusion de mélisse, verveine et thym, aux châtaignes croquantes.

