

# ROSÉ de Saignée



Romantisme, douceur, tendresse, et élégance: laissez-vous surprendre par la finesse de ses arômes de fruits rouges. Sa teinte rubis et ses arômes très fruités sont obtenus par une courte macération de la peau et du jus de raisin.

**Viticulture:** Terroir de Cumières.  
Sol argilo - calcaire.  
Vignoble âgé de 15 à 30 ans.  
Vendange manuelle avec tri sévère du raisin.  
Traitement avec des algues de Norvège dans le cadre d'une viticulture raisonnée.

**Vinification:** Rosé issu d'une macération de 24 à 48h par la méthode de la saignée.  
Fermentation alcoolique longue à 16°C.  
Soutirage tardif en février.  
Sans fermentation malo-lactique.  
Sans filtration et sans collage.  
Vieillessement de 5 ans en cave.  
Seuls les jus de premières presses sont utilisés.  
Cuves thermorégulées en inox.

**Dégorgement:** Dosage Brut - Extra Brut (entre 4 et 8g/L).  
Liqueur 100 % maison avec du sucre pur canne mis en fût de chêne.

**Cépage:** 50% Pinot noir et 50% Pinot meunier.

**Dégustation:** Robe rubis et bulles élégantes. Le nez dévoile des parfums de fruits frais, fraise et framboise. En bouche, finesse et arômes de fruits rouges.

## **Conseil d'accompagnement:**

*À déguster très frais, il est idéal en apéritif, accompagné de biscuits roses de Reims ou au dessert avec une déclinaison de fruits rouges.*



50 rue de la Glacière - 51700 Villers-sous-Châtillon - France

Tél: +33 (0)3 26 58 36 79 - Fax: +33 (0)3 26 58 35 28

Site: [www.champagne-lemaire.fr](http://www.champagne-lemaire.fr) - Email: [contact@champagne-lemaire.fr](mailto:contact@champagne-lemaire.fr)