CHAMPAGNE

DRÉMONT MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

Les Rosiers

MILLESIMES 2018 - PARCELLAIRES
ROSE - EXTRA BRUT

Les Rosiers *: Sentinelles du vigneron depuis toujours, ils fleurissent encore aujourd'hui certaines de nos plus vieilles vignes.*

Âgées d'une cinquantaine d'années, "Les Princes Sous le Bois" et "Sous le Saint Faron" sont toutes deux des parcelles où au fil du temps, le rendement est devenu faible. Grâce à cela les raisins concentrent leurs arômes et gagnent en profondeur.

Ces grappes gorgées de saveur nous offrent ainsi l'opportunité d'élaborer un rosé résolument fruité, à la fois soyeux et mordant.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 88/100 | Guide vert 2026

Caractéristiques techniques

ASSEMBLAGE

84% Meunier & 16% Pinot Noir

VENDANGE

Millésime 2018

TIRAGE

1 976 bouteilles. Mis en bouteilles le 23/07/2019

ÉLABORATION

Ce Rosé est le fruit d'une **sélection parcellaire** et d'un **tri minutieux** des raisins, dans lequel s'assemble le **Pinot Noir vinifié en rouge** (16%) et le **Meunier vinifié en Blanc** (84%).
L'élevage sur latte de minimum **45 mois** apporte richesse et longueur en bouche.
La liqueur d'expédition en **dose très faible** est ici utilisée comme un exhausteur d'arômes, laissant transparaître la vinosité et la fraîcheur naturelle de ce Champagne.

Dégustation

À L'OEIL

Robe **rose rubis.** La bulle est fine et étincelante donnant en surface une **mousse abondante**.

AU NEZ

Le nez est **expressif et franc**. Dès le premier nez, on découvre des arômes de **cerises griottes.** S'ensuit des notes plus **profondes et alcoleuses** rappelant l'odeur amandée des noyaux et des cerises à l'eau-de-vie.

EN BOUCHE

Ce Champagne se montre **croquant et charnu**. Au palais, les arômes découverts au nez se confirment largement, la cerise se voit sublimée par la richesse de la myrtille, de la mure et du cassis. En trame de fond, on retrouve une **texture vineuse**. L'ajout d'une faible quantité de liqueur de dosage permet d'amplifier la **palette arômatique des fruits rouges**, tout en préservant la **fraicheur estivale** de ce Champagne. La finale profite d'une gourmandise régressive.