



CHAMPAGNE

**DRÉMONT
MARROY**

LES ENFANTS DE LA VIGNE

Le Guinguet 2024

COTEAUX CHAMPENOIS ROSÉ
100% PINOT NOIR

Situé aux portes de Paris, notre village de Charly-sur-Marne a abreuvé les Guinguettes parisiennes durant des siècles, bien avant de devenir Champenois. Aujourd'hui, nous renouons avec cette tradition à travers cette micro-cuvée, un vin rosé non effervescent élevé en demi-muids.

Ce millésime aux arômes de fruits frais et de fleurs blanches est sublimé par la vivacité caractéristique des vins de Champagne.

Caractéristiques techniques

NON-ASSEMBLAGE

100% Pinot-Noir : Une année, un cépage, un terroir pour une seule et unique barrique.

TERROIR

Village : Crouettes-sur-Marne; Parcelle : Le Dessous du Bois Marie

Sol : Sous-sol calcaire surplombé de limons sableux.

VENDANGE & TIRAGE

Vendange 2024

500 bouteilles

ÉLABORATION

Issu d'une courte **macération** de marc éraflé et égrappé, ce vin est ensuite vinifié puis élevé durant 12 mois en **demi-muids** de 400L sur lies fines (sans bâtonnage). Cette méthode lui confère une identité marquée, avec des arômes **boisés** tout en rondeur et en souplesse, sans alourdir sa **fraîcheur** naturelle ni son **fruité** vif.

Dégustation

À L'OEIL

Couleur **rose framboise**.

AU NEZ

Des arômes de **fruits rouges** se dévoilent dans un premier nez, laissant place à des effluves de bois noble aux grains fins en second nez.

EN BOUCHE

Le Pinot Noir se révèle ici riche, **fruité** et **croquant**. On y découvre des notes de cassis, de framboise et de **fleurs printanières**. L'élevage sur lies apporte une belle expression aromatique, à la fois riche et harmonieuse, dévoilant des arômes levurés accentués par l'élevage sous bois, qui confère des notes **vanillées**. Le tout est sublimé par la fraîcheur et la vivacité caractéristiques des vins de Champagne.