



CHAMPAGNE

DRÉMONT
MARROY

LES ENFANTS DE LA VIGNE

Les Rosiers

VENDANGE 2022 - ROSÉ DE SAIGNÉE
BRUT NATURE - VIEILLES VIGNES

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.

Caractéristiques techniques

ASSEMBLAGE

80% Pinot Noir & 20% Meunier.

Village : CROUTTES-SUR-MARNE, lieu-dit "Sur Saint Faron" 1976 & "Les Princes sous le bois" 1968

VENDANGE

Vendange 2022

TIRAGE

1 756 bouteilles. Mis en bouteilles le 1er août 2023

ÉLABORATION

Ce rosé est issu d'une sélection rigoureuse de parcelles de **vieilles vignes**, alliée à un **tri** minutieux des raisins. Il marie un Pinot Noir, vinifié par une **longue macération** à basse température en "oeufs" **cuves ovoïde en béton brut**, à un Meunier vinifié en blanc. Un élevage sur lattes d'au moins **3 ans** lui confère richesse et belle longueur en bouche. Naturellement équilibré entre fruité et vinosité, ce Champagne s'exprime pleinement **sans ajout de liqueur** de dosage.

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 alcoeuses rappelant l'odeur des cerises à l'eau-de-vie.

EN BOUCHE

Ce Champagne se révèle à la fois **croquant et charnu**. L'attaque est aérienne et estivale, mettant en valeur une palette aromatique de **fruits rouges**. En bouche, les arômes perçus au nez se confirment pleinement : la cerise et la fraise sont sublimes par la richesse de la myrtille, tandis qu'une trame **vineuse** apporte structure et profondeur.