

**SITUATION :**

*Situé en Haute marne, à Rizaucourt au sud est de l'appellation Champagne en Côte des bar*

**SOLS :**

*Coteaux argilo calcaires, exposition Sud –sud ouest*

**CLIMAT :**

*Climat océanique à tendance continentale. La température moyenne annuelle est de 11°C. La pluviométrie est de 650 mm / an avec une faible insolation. La croissance et le développement de la vigne s'en trouvent limités et la maturation des raisins adaptée à la fraîcheur et à la finesse recherchées dans nos Champagnes.*

**ASSEMBLAGE :**

*100 % de Pinot Noir dont 30 % de vin de réserve assemblée avec 12 % de vin rouge Champenois*

**VENDANGE :**

*manuelle en caisses traditionnelles de 40 kg*

**VINIFICATION / ÉLEVAGE :**

*Fermentation alcoolique et Malo lactique s'effectuent en cuves inox thermo régulées dans la pure tradition Champenoise ! Vieillesse sur lies. Les bouteilles sont remuées automatiquement à l'aide de gyropalette afin d'évacuer la lie. Dosage : 9 g /l*

**DÉGUSTATION :**

*D'une belle robe rose saumonée, cette cuvée livre des arômes d'amande, de bonbon aux coquelicots, avec des notes de fruits rouges. La bouche souple et généreuse apporte la rondeur sans trop de vinosité, tout en gardant une certaine fraîcheur en finale.*

**ACCORD METS / VIN :**

*Viande blanche et barbecue seront des accords classiques. Il pourra aussi harmonieusement compléter un saumon aux amandes ou une sole sauce armoricaine. Les fromages de chèvre seront également un fidèle compagnon ainsi que les desserts aux fruits rouges.*

**TEMPÉRATURE CONSOMMATION : 8°C**

**GARDE : 2 ans maximum conseillé**

**CONTENANTS : Uniquement en bouteille 75 cl**