

GR

G. RICHOMME

CHAMPAGNE

L'ÉGRAPPÉE

Rosé de Saignée – Brut
Vieilles Vignes – Parcellaire



Arrivée sur le quai, la voici libérée de sa grappe pour prendre vie de façon atypique. Par une macération que l'on appelle « saignée », ses raisins se fendent et ses jus se colorent, libérant une force minérale et fruitée. L'Égrappée ? Une originale, dont le Pinot de Réserve et son vieillissement ne font pas d'elle une née de la dernière saignée ! Au contraire, sa sagesse trouvera sa place aux côtés de mets travaillés.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION

- Cépage : 100 % Pinot Noir
- Tête de Cuvée, vendange 2015
- Terroir : Barbonne-Fayel
- Parcelle : Les Grands Macrets
- Cuve inox thermo-régulée
- Mise en bouteille : 2016
- Dosage : 6 g/l
- Température de service : entre 6 et 8°

À l'œil, sa robe est cuivrée saumonée avec des reflets orangés et annonce une effervescence assez discrète.

Le nez est marqué par le caractère fruits à l'eau-de-vie avec l'évocation de la grenadine, de l'orange et de la mandarine confite dans un univers de minéralité, de pierre à fusil et de silex. Avec en arrière-plan, des notes d'épices, de clou de girofle et de tabac.

Caractérisée par une expression gourmande, la bouche annonce une expression fruitée de fraises confites et de framboises avant d'évoluer vers des notes de pain d'épices et de fruits exotiques.

ASSOCIATION METS – VINS :

- boudin noir, lapin au curry, bœuf bourguignon, gibier en sauce au vin
- rillettes de saumon

FLACONNAGE ET DOSAGE DISPONIBLES

Bouteille (75 cl) – Brut