

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 Noir 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 2022
- Terroir : Barbonne-Fayel
- Parcelle : Les Grands Macrets
- Macération en cuve inox
- Mise en bouteille : 2023
- Dosage : 6 g/l
- Température de service : entre 6° et 8°

À l'œil, le champagne arbore une robe rose légèrement cuivrée, couleur « Œil de perdrix », avec une très belle effervescence et un cordon de mousse généreux.

Indubitablement animal, le premier nez évoque l'univers de la chasse avec une dominante cuir, fourrure, plumes. Puis l'aromatique s'ouvre sur la palette des fruits noirs (mûre, myrte, cerise burlat et grenade).

La prise en bouche se montre poivrée, en nous emportant dans l'univers des épices douces et de la garrigue. La finale se resserre au palais, dans une expression de noyaux et de griottes à l'eau de vie.

Un Rosé anticonformiste qui révèle un tempérament bien trempé, confirmant le caractère atypique des Saignées !

ASSOCIATION METS – VINS :

- Magret de canard rosé aux figues, rognons de veau sauce mère, canette sauvage au vinaigre de cerise.
- Gratin de fruits rouges, tarte aux griottes, forêt-noire.

FLACONNAGE ET DOSAGE DISPONIBLES

Bouteille (75 cl) – Brut