

CHAMPAGNE

Jean-Pol.
HAUTBOIS

CUVÉE ROSÉ

Flaconnage : 37,5 CL / 75 CL / 150 CL • Assemblage : 35 % de Pinot Noir
30 % de Pinot Meunier • 20 % de Chardonnay • 15 % de Coteaux Champenois Rouge

Ce champagne est un rosé d'assemblage. Pour ce faire, le vin rouge est issu de vieilles vignes établies en Pinot Noir. Un tri est réalisé dans nos parcelles durant la vendange, mais également sur une table de tri avant éraflage, nous permettant une qualité optimale de nos raisins.

Après un vieillissement sur latte, le vin acquiert une robe d'une couleur rose saumonée. Aromes de myrtille, de griotte, ce qui nous rappelle des arômes de fruits rouge macérés.

L'ensemble est frais, souple, la finale reste très expressive avec une bonne longueur.

À déguster à l'apéritif, ou en dessert.



DOSAGE
BRUT
DOSEE 8 GR



VIEILLISSEMENT
SUR LATTES
3 ans minimum



DEGRÉS
12% Vol

Vendange manuelle, tri à la parcelle, suivi et contrôle de maturité optimale à la parcelle. Pressurage en grappe entière.

Première fermentation en cuve après débourbage des mouts, puis fermentation Malolactique. Ensuite vient une dernière fermentation. Celle-ci est lente et en bouteille couchée sur lattes.



Sol
Argilo-Calcaire



Exposition
Vignoble
SUD



Taille
VALLÉE DE LA MARNE
CORDON DE ROYAT
CHABLIS

Dégustation

“ Il a une robe saumonée, orangée soutenue, aux bulles très fines. Un nez fruité associant la chair de pomme et de fraise mure. En bouche un rosé fruité, assez charnu, équilibré. Un style vineux, corpulent aux arômes de fruits marqués.

Un rosé généreux, à déguster à l'apéritif, ou chambré à table avec une tarte aux fruits rouge ou même accompagné d'un magret de canard, il sera d'un bon accord.”



+33(0)3 26 48 20 98

contact@champagne-hautbois.com

champagne-hautbois.com

15 rue du Travy - 51140 Pévy - France