

CHAMPAGNE
Ernest Remy
Grand Cru à Mailly-Champagne



*Im Herbst erfüllt ein Duft von roten Früchten den Bottichraum !
Es ist an der Zeit, mit einer Gabel in den eingemaischten Trauben aus dem gleichen Jahr die Saignée durchzuführen.
Dan läuft der granatrote Most ab...*



ROSÉ DE SAIGNÉE 2011

Brut 100 % Pinot Noir Grand Cru

Assemblage

100 % Grand Cru 100 % Cuvée, hergestellt aus den Trauben der Ernte 2007, deren Besonderheiten sie widerspiegelt.

Rebsorte

100 % Pinot Noir aus unseren ältesten, über 40 Jahre alten Grand Cru-Parzellen.

Lese

Manuelle und selektive Lese der schönsten Trauben.

Herstellung des Rosé de Saignée

Wenn sie zur Ernte kommen, werden die Trauben vorsichtig in die Abbeermaschine gegossen. Nach und nach füllen sie den Tank mit ihrer schwarzen Masse für die **Kaltschalenmazeration**. Etwa 3 Tage später färben sich die Moste zu einem schönen Granatrot. Dann ist es an der Zeit, die Säfte in den Gärtank fließen zu lassen. Dann kommt der grosse Moment: die "Saignée". Mit Stiefeln und in einen Neoprenanzug gekleidet tritt der Winzer dann in den Bottich ein. Mit einer Gabel zeichnet er einen Y-förmigen Graben, um den Tresterkuchen in drei Teile aufzuteilen: Die Säfte können so einfacher austreten und durch die weit geöffnete Tür des Tanks fließen. So wird ein Nektar gewonnen: der berühmte **Tropfensaft**, in einer sehr begrenzten Menge und mit unvergleichlichen Aromen.

Reifung im Keller

Mindestens 72 Monate in unseren Gewölbekellern.

Dosierung

6 g Zucker pro Liter.

Verkostung

Die Farbe ist sein Wunderwerk der Roten Johannisbeere und verspricht eine reiche Palette von Aromen. Die Nase erinnert köstlich an Walderbeeren und Himbeeren. Am Gaumen harmonisieren eine schöne Frische und ein zartes Bouquet von kleinen roten Früchten mit einem herrlichen und langen blumigen Abgang von Veilchen.

Kombinationen von Speisen und Weinen

Als Aperitif, zu Melonen, Schalentieren, gegrilltem Lamm, Curry, frischem Ziegen- oder Schafskäse; Zitrusfruchtsalat...

Abfüllung und Verpackung

Flasche 75 cl und Magnum 150 cl. Kiste mit 6 Flaschen oder 3 Magnums.