

CHAMPAGNE
Ernest Remy
Grand Cru à Mailly-Champagne



A l'automne, un parfum de fruits rouges emplit la cuverie !

Le temps est venu de réaliser la Saignée, à la fourche dans les raisins macérés, issus d'une même année.

Les moûts grenat s'écoulent enfin ...

ROSÉ DE SAIGNÉE 2011

Brut Blanc de Noirs Grand Cru

Assemblage

100 % Grand Cru 100 % cuvée, produit à partir des raisins d'une seule vendange dont il reflète les particularités.

Cépage

100 % Pinot Noir de nos plus vieilles parcelles Grand Cru de plus de 40 ans.

Vendange

Manuelle et sélective des plus belles grappes.

Élaboration du Rosé de Saignée

A leur arrivée au vendangeoir, les raisins sont délicatement versés dans l'égrappoir. Peu à peu, ils garnissent la cuve de leur masse noire pour une **macération pelliculaire à froid**. Environ 3 jours après, les moûts prennent une belle couleur grenat. Il est temps alors de laisser les jus s'écouler pour rejoindre la cuve de fermentation.

C'est le grand moment, celui de la **Saignée**. Botté et habillé d'une combinaison, le vigneron rentre alors dans la cuve par son chapeau. Armé d'une fourche, il trace une tranchée en Y, la Saignée, pour **éclater le gâteau de marc** en trois parties : les jus s'échappent alors plus librement et ruissèlent par la porte de la cuve grande ouverte.

Un nectar est ainsi recueilli : le fameux **jus de goutte**, en volume si limité et aux arômes incomparables.

Vieillessement en cave

48 mois minimum dans nos caves de craies voutées.

Dosage

6 g de sucre par litre.

Dégustation

La robe est merveille de groseille, sa couleur porte la promesse d'une riche palette de saveurs. Le nez évoque délicieusement la fraise des bois et la framboise. En bouche, une belle fraîcheur et un délicat bouquet de petits fruits rouges rivalisent avec une superbe et longue finale fleurie de violettes.

Accords mets/vins

En apéritif, sur un melon, des crustacés, de l'agneau grillé, un curry, un fromage de chèvre ou de brebis frais, une salade d'agrumes...

Flaconnages et conditionnement

Bouteille de 75 cl et magnum de 150 cl.

Carton de 6 bouteilles ou 3 magnums.