

ROSÉ DES RICEYS



2015



100 % PINOT NOIR

Le rosé des Riceys est un vin tranquille (c'est-à-dire sans bulles). C'est un vin rare issu uniquement de vignes provenant de la commune des Riceys. Il n'est produit que les très bonnes années. Il atteint sa pleine maturité entre 5 et 10 après la récolte. **La référence incontournable de l'appellation !**

VITICULTURE

Sélection de parcelles de coteaux bien exposés et vignes de production modérée de plus de 30 ans.
Terroir: **les Riceys, terroir d'exception au sud de la Champagne.**
Sols et sous-sols argilo-calcaires. Altitude: entre 160 et 320 m.
Conduite du vignoble : **Vignes cultivées en utilisant la méthode viticulture durable: enherbement naturel, la vie biologique du sol est respectée et la préférence est donnée aux méthodes de travail mécaniques et naturelles.**
Certification Haute Valeur Environnementale (HVE).
Vendanges faites uniquement manuellement.

VINIFICATION

Foulage et **macération des grappes entières de Pinot Noir** entre 4 à 6 jours pour obtenir le fameux "goût Rosé des Riceys". Le goût des Riceys reste seulement un court instant dans la cuve et la macération doit être stoppée lorsque cette saveur si spécifique apparaît.
Vieillessement: en partie en **fûts de chêne** pendant 10 à 12 mois et **au minimum 4 ans en bouteilles** avant la vente.

DÉGUSTATION

Robe: Rose intense, rubis avec des reflets légèrement tuilés.
Nez: Surprenant **riche et complexe** avec des notes de **petits fruits rouges et d'épices.**
Saveur: Délicat, bien équilibré alliant fraîcheur et finesse. Goût caractéristique de fruits rouges et d'épices, notes vanillées.
Ce vin a la saveur d'un vin rouge tout en conservant la fraîcheur d'un rosé.

SERVICE ET ALLIANCES

Service : 10-12C.
Rosé de repas, ce vin se marie parfaitement avec les poissons, les viandes blanches et les fromages doux (comme le Chaource).

FORMAT

Bouteille
75 cl



MEDAILLES ET SÉLECTIONS



Le Point
spécial
Vin d'été
Juin. 2018
16,5/20



CONTACT CHAMPAGNE MOREL P&F, 93 rue du Général de Gaulle, 10340 Les Riceys. FRANCE.

Tel : 03 25 29 10 88 - champagnemorel.com - info@champagnemorel.com