

LA TRAVERSE - ROSE



Assemblage : 60 % vin de l'année - 40% de vins de réserve

40% de Pinot Noir - 40% de Pinot Meunier - 20% de Chardonnay

Dont 15 % Côteaux rouge champenois (2/3 de l'année-1/3 de l'année précédente)

Terroir

Vignobles situés sur les communes de Trigny pour la base blanc et Janvry pour le rouge (Meuniers de 50 ans - porte greffe SO4)

Sol

Trigny : sols bruns calcaires sur sables

Janvry : sols bruns calcaires et argiles sur colluvions

Vignes

Age moyen des vignes : 35 ans. Entretien de la vie des sols, maîtrise des rendements, recherche des équilibres naturels des raisins

Récolte

Recherche de la maturité optimum par dégustation des baies (min 10% TAP). Vendanges manuelles en septembre 2022, transport en caisses ajourées. Pressoir en inox à membrane Europress. Programme de pressurage adapté à l'état sanitaire des raisins. Seules les cuvées sont utilisées, les tailles sont isolées.

Dosage : 8g/L Tirage : mars 2023

Vinification

Débourbage statique de 15 à 20 heures. Fermentation à basse température en cuves de petits volumes. Fermentation malolactique réalisée. Vinification du coteau rouge par macération pré-fermentaire à froid de 48h puis macération de 5 jours, remontage et pigeage 2x/jour. Elevage en cuve inox sur lies de 9 mois après récolte. Maturation sur lies en bouteille pendant 2 ans minimum.

Dégustation

Robe rose framboise intense, mousse fine. Nez gourmand, arômes de petits fruits rouges et agrumes. Réglisse en finale. Bouche fruitée où l'on retrouve les parfums du nez, belle amplitude aromatique.

Accords mets et vins

Roulé de jambon de Bayonne au chèvre frais - Tiramisu aux biscuits roses sur lit de fraises des bois - Gâteau moelleux aux amandes et chocolat