



EUPHORIE

ROSE

Le Vignoble

Terroir: Bethon, La Celle SS Chantemerle, Fontaine Denis Nuisy, Barbonne Fayel.

Cépage : Chardonnay/Pinot Noir

Surface moyenne : 0.35 Ha

Type de sol : Argilo calcaire

Moyenne d'âge : 40 ans

Taille: Chablis et Cordon de Royat

La cuvée

Vendange : manuelle (25/08/18 au 02/09/18)

Vinification : saignée en cuve régulée, FML réalisée

Assemblage : 100 % Pinot Noir 2018

Tirage : Mai 2019

Vieillessement : 45 mois sur lattes

Dosage : Brut 10 g/litre (//)

Acidité totale : 3 g d'H₂SO₄/litre

Degré alcoolique : 12.95 %

Flaconnage : Bouteille Spéciale (750 ml)

La dégustation

L'œil: Rouge foncé, éclatant

Au nez : Fraise, kirsch

En bouche : Chaleureux, cerise à l'eau de vie, gourmandise

Température de service : 8° - 10°

En accompagnement

Idéal avec un dessert aux biscuits roses de Reims.