



CHAMPAGNE BARRAT • MASSON

LA GRANDE HOMÉE ROSÉ DE SAIGNÉE



BLENDING: 100 % Pinot Noir
« TERROIR » : argilous and chalky 80%
YIELD: 60 hl/ha
AGE OF VINEYARD : 40 years
HARVEST : 2015 BIO
DOSAGE : 0g/L
ANNUAL : 1.000 bottles
SIZE : bottle 0.75 l
BOX : 6 bottles

WINE-MAKING :
Manual picking : selection of the best matured grappes
de-stemming / no crushing
maceration 24 h
Dividing : 100 % free-run juice
no sugar add
natural settling of the juice
fermentation about 16 °C in stainless steel tanks
Aging on finest lees about 5 months
manual bottling
manual disgorging

AGING :
18 months in bottle
at least 3 months after disgorging

POTENTIAL AGING :
to be drink now

TIME TO DRINK:
to serve about 10 °C
Aperitif, finest fish, sushi

ASSEMBLAGE : 100 % Pinot Noir
TERROIR: argileux et calcaire 80%
RENDEMENT: 60 hl/ha
AGE DES VIGNES : 40 ans
viticulture biologique (ECOCERT)
VENDANGES : 2015 BIO
DOSAGE : 0 g/L
PRODUCTION : 1.000 bouteilles
FORMAT : bouteille de 0.75 l

VINIFICATION :
Les raisins sont vendangés à la main et trié à la vigne pour choisir le grappes les plus mures pour une meilleure extraction de la couleur
Eraflage, pas de foulage
maceration 24 h
Fractionnement : 100 % jus d'écoulage
pas de chaptalisation
débourbage naturel
fermentation à 16 °C en cuve inox
élevage sur lies fines pendant 5 mois
mise en bouteille manuelle
dégorgement à la volée

VIELLISSEMENT :
18 mois sur latte
au moins 3 mois après dégorgement

POTENTIEL DE GARDE :
à boire maintenant pour garder le fruité

A DÉGUSTER:
En apéritif, avec des poissons fins, crustacés, sushi
Servir à 10°C