



LA GRANDE HOMÉE

ROSÉ DE SAIGNÉE

ASSEMBLAGE: 100% PINOT NOIR

TERROIR:

VILLENAUXE-BETHON, COTE DE SEZANNE

VENDANGES: 2018 BIO

MISE EN BOUTEILLE: 07 / 2019

DOSAGE: 0 g /L

PRODUCTION: 1 500 bouteilles

VINIFICATION:

Selection des plus belles grappes

Eraflage, pas de foulage

macération 24 h

Fractionnement : 100 % jus d'écoulage

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

BLENDING: 100% PINOT NOIR

TERROIR:

VILLENAUXE-BETHON, COTE DE SEZANNE

HARVEST: 2018 BIO

BOTTLING: 07 / 2019

DOSAGE: 0 g /L

ANNUAL: 1 500 bouteilles

WINE-MAKING:

Selection of the best matured grappes

de-stemming / no crushing

maceration 24 h

Dividing : 100 % free-run 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



CHAMPAGNE BARRAT • MASSON