



CHAMPAGNE PROY-GOULARD

BRUT TENTATION ROSE

Fiche Technique



Assemblage

40% de Pinot Noir
40% de Pinot Meunier
20% de Chardonnay
15 % coteau rouge champenois

Terroirs

Vignobles situés sur les communes de Trigny et Janvry (Montagne de Reims)

Sol

Calcaire à dominance Argilo-sableux. Cette craie emmagasine et restitue l'humidité. Elle stocke les principaux minéraux qui donnent au raisin son caractère.

Vignes

Age moyen des vignes : 30 ans
De 8300 à 9500 pieds par hectares.

Récolte

Vendanges manuelles en septembre, transport en caisse à jour. Pressoir en inox à membrane.

Vinification

Débourbage statique de 15 à 20 heures. Vinification parcellaire. Fermentation à basse température en cuves de petits volumes. Fermentation malolactique réalisée. Vinification du coteau rouge par macération de 5 jours, remontage et pigeage 2x/jour. Elevage en cuve durant 5 à 7 mois après récolte. Vieillesse en bouteille pendant 2 ans minimum.

Dosage : 12g/l

Dégustation

Robe rose saumon, mousse fine. Nez fin, arômes de petits fruits rouges et agrumes. Bouche fruitée et gourmande, 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