



CHAMPAGNE
PROY-GOULARD

VIGNERONS à EPERNAY

TENTATION ROSE



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

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

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

Terroirs

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 sur colluvions.

Vignes

Age moyen des vignes : 30 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, transport en caissette ajourées. Pressoir en inox à membrane Europress. Programme de pressurage adapté à l'état des raisins. Seules les cuvées sont utilisées, les tailles sont isolées.

Vinification

Débouillage 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. Sans filtration et passage au froid naturel. Vieillessement 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

