

# CHAMPAGNE

# JEAN-FRANÇOIS

# DAUTREVILLE

COTEAUX CHAMPENOIS  
ROSÉ

**Cépage** : Pinot Noir d'une parcelle de Jouy-Les-Reims lieudit les Plantes, du 10 septembre 2020.

Cueilli plus de **10 jours** après la fin des vendanges en Champagne, ce rosé de saignée a subi une **macération pelliculaire** de trois heures puis mis en **fût** pour les fermentations et l'élevage.

Il a été soutiré par gravité et mis en bouteille le 24 janvier 2022, **sans collage ni filtration.**

**Fut de chêne** de 1.14 HL, de la Tonnellerie de Champagne.  
135 bouteilles produites

**Cru** : Jouy-lès-Reims

**Degré alcoolique** : 12,5 %

**Temps de garde** : 2-3 ans



## Note de Dégustation :



Rose intense.



Vanille, fruits rouges, fraise des bois, mentholé.



On retrouve les arômes du nez, la fraîcheur laisse place à une belle ampleur due au fût.



Viande rouge, côte de bœuf, barbecue....

