CHAMPAGNE

JEAN-FRANÇOIS DAUTREVILLE

COTEAUX CHAMPENOIS
ROSÉ

Cépage : Pinot Noir d'une parcelle de Jouy-Les-Reims lieudit les Plantes, du 21 septembre 2024.

M**acération pelliculaire** de trois jours puis mis en **fût** pour les fermentations et l'élevage.
Il a été soutiré par gravité et mis ne bouteille en avril 2026, **sans filtration.**

Fut de chêne de 2.28 hl, de la Tonnellerie de Champagne.
280 bouteilles produites

Cru : Jouy-lès-Reims

Degré alcoolique : 12,5 %
Temps de garde : 2-3 ans

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-20 AGRICULTURE FRANCE

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....