



Cuvée DILECTION

*Rosé d'assemblage. Récolte et Millésime 2008.
Terroir Monthelon et Chouilly.
85 % vin blanc (60 % Chardonnay, 40 % Pinots
Meunier et Noir). 15 % vin rouge.*

DILECTION TECHNIQUE

Travail de la vigne

Âge des vignes 40 ans. Terroir argilo-calcaire.

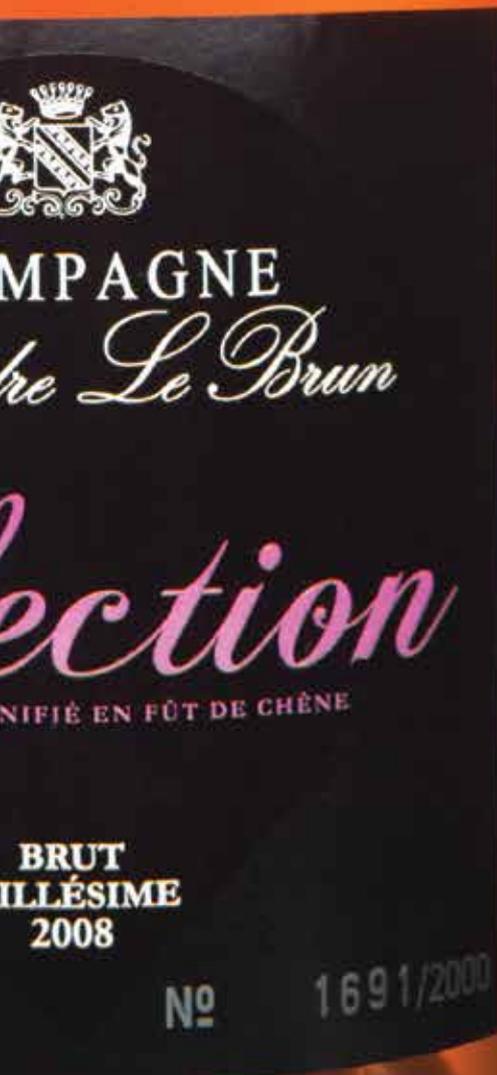
Vinification

Vinification 100 % futs de chêne français (production locale). Fermentation malo-lactique faite. Levures indigènes et fermentation à très basses températures entre 4 et 5 mois.

Stockage, dégorgement, dosage, habillage

Stockage 6 ans. Dosage Extra-Brut à 6 G/L. Édition limitée : 2000 bouteilles par cuvée.

- ◊ **Poids brut :** 1,8 kg
- ◊ **Poids net :** 0,750 kg
- ◊ **Carton :** (6/12)



◊ DILECTION DÉGUSTATION

Commentaire de dégustation

Une très jolie teinte légèrement ambrée avec une effervescence soutenue et un cordon persistant.

La présence de vins vinifiés en fut apportent une belle **complexité** à ce rosé. Les arômes **boisés** et **vanillés** s'assemblent parfaitement avec les notes de **framboises**, de **cerises** et de **myrtilles**. Le nez est frais et intense avec des notes subtiles d'**amande** et de **noisette**.

En bouche c'est le **fruité** qui domine avec une structure **crémeuse** et une **attaque souple**. Le vin affiche une certaine **vinosité** et une belle **minéralité** portée par une palette aromatique très **riche**.

La finale présente des fines notes de **pamplemousse rose** qui viennent enrichir ce rosé qui ne laisse pas indifférent.

Température de service

8-10°