DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS

CHAMPAGNE LES RICEYS

ROSÉ

Charismatique, ce rosé d'assemblage exprime le caractère généreux du Pinot Noir des Riceys.

Verbatim

Le Point : 92
Decanter : 90
BWA : 90

À la vigne

Terroir : Calcaires et marnes variés du Jurassique Kimméridgien, climat semi-continental frais et ensoleillé du Sud de la Champagne, altitude moyenne 250 m.

Cépages : Sélections clonales et massales de Pinots Noirs Champenois, Bourguignons et propres au Domaine, taille courte en Guyot et cordon de Royat, rendements inférieurs de 20 % à la moyenne champenoise. Âge moyen des vignes 30 ans.

Culture : Viticulture de précision labellisée HVE depuis 2015, pratiques biologiques : large prophylaxie, aucun désherbant, travail des sols, enherbement partiel, composts organiques, réduction des fréquences de traitement, pas d'insecticides.

Environnement : Développement de la biodiversité par l'implantation de vergers, chênes truffiers, jachères mellifères, tonte tardive des espaces enherbés (pollinisation), réfection du patrimoine vernaculaire (cadoles).

À la cave

Vendanges : Exclusivement manuelles et progressives selon la maturité des raisins. Tri à la vigne. Convoyage immédiat en caisses ajourées.

Vinification : Vin blanc : pressurage pneumatique lent, éviction des tailles, débourbage statique, sulfitage léger, levurage simple, malolactique naturelle, filtration légère après passage au froid. Vin rouge : tri manuel des grappes, éraflage total, encuvage gravitaire, macération douce sous chapeau immergé, cuvaison de 6 jours.

Vieillissement : 24 mois minimum sur lies, dégorgement avec dosage faible à 6 g/L pour préserver la pureté du vin.

Le vin

Robe : Limpide, rose intense.

Nez : Expressif et complexe de petits fruits rouges : fraise des bois, framboise, cassis, groseille, épices comme le poivre du Sichuan.

Bouche : Pleine, gourmande, très fruitée, vive et structurée par des tannins soyeux. Finale longue et rafraîchissante.

Garde : Déguster sur la fraîcheur dans les 3 ans, et jusqu'à 10 ans pour plus de complexité.

Service : À 8-10°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre, déguster tout au long d'un apéritif dînatoire, ou avec une salade rhubarbe-asperges, une tarte à la tomate et aux anchois de Collioure.

Conditionnement

- Bouteille champenoise standard blanche
- Bouchon liège naturel
- Coiffe aluminium recyclable, pelliculage biosourcé
- Étiquette coton économe en eau
- Palettes de 90 cartons de 6 bouteilles à plat, ou 45 cartons de 2x6=12 soit 540 cols

Analyses

Alcool : 12,50 %
Acidité : 4,35 g/L H2S04
pH : 2,93
Sulfites : 48 mg/L
Dosage : Extra-Brut 6 g/L

138 rue Général de Gaulle · 10340 Les Riceys, France · +33 325 29 30 93
www.alexandrebonnet.com · @domainealexandrebonnet