

DOMAINE  
**ALEXANDRE BONNET**  
LES RICEYS



## La Forêt

CHAMPAGNE LES RICEYS

### ROSÉ DE SAIGNÉE

**Sélection parcelle d'une Contrée des plus escarpées, exposée Sud, La Forêt est un rosé de macération intense et racé : Le Pinot Noir des Riceys sublimé.**

#### Notations

**Bettane+Desseauve** : 92

**Le Point** : 92

**Wine & Spirits** : 91

**Gault & Millau** : 91

**Guide DVE** : 92

#### À la vigne

**Terroir** : Calcaires et marnes du Jurassique Kimméridgien légèrement ferrugineux, climat frais et ensoleillé du Sud de la Champagne, altitude moyenne 250 m.

**Cépage** : Pinot Noir issu d'une sélection massale Domaine planté en 1974, taille raccourcie en Guyot simple (8 yeux au lieu de 10), rendement inférieur de 40 % à la moyenne champenoise.

**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** : Tri manuel, éraflage total, encuvage gravitaire, macération de 72 heures dont 24 en pré-fermentaire à froid, sulfitage léger, levurage simple, malolactique naturelle, filtration légère après passage au froid.

**Vieillessement** : 5 ans sur lies, dégorgeage avec dosage faible à 5 g/L pour préserver la pureté du vin.

**Millésime 2015** : 3497 bouteilles produites.

#### Le vin

**Robe** : Limpide, rouge rubis avec une touche tuilée.

**Nez** : Intense de cerise burlat, fruits des bois, cassis, myrtille, menthe poivrée, poivre noir.

**Bouche** : Ample, puissante et structurée par des tannins soyeux, vineux et racé.

**Garde** : Délicieux dès maintenant, La Forêt est un grand vin que les amateurs pourront laisser évoluer une vingtaine d'années.

**Service** : À 8-10°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre ou carafier, accorder avec une côte de bœuf, un salmi de pigeon, des côtelettes d'agneau grillées...

#### Conditionnement

- Bouteille champenoise standard
- Bouchon liège naturel
- Coiffe aluminium recyclable, pelliculage biosourcé
- Étiquette coton économe en eau
- Papier de soie recyclé, coffret bois et suremballage cartons unitaires durables

#### Analyses

**Alcool** : 12,50 %

**Acidité** : 4,8 g/L H2SO4

**pH** : 3,04

**Sulfites** : 40 mg/L

**Dosage** : Extra-Brut 5 g/L

