

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

**Donald Wrinkler :** 92

**Bettane+Desseau :** 90

**Gault & Millau :** 90

**Mundus Vini :** 91

### À la vigne

**Terroir :** Calcaires et marnes variés du Jurassique Kimméridgien, climat semi-continentale 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, débouillage 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.

**Vieillessement :** 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 H2SO4

**pH :** 2,93

**Sulfites :** 48 mg/L

**Dosage :** Extra-Brut 6 g/L

