

DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



La Forêt

CHAMPAGNE LES RICEYS

ROSÉ DE SAIGNÉE

Sélection parcellaire 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

Mundus Vini : 94

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, dégorgement 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 carafer, 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

