

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 – La Forêt 2015

Mundus Vini : 94

Livets Goda : 94

Bettane+Desseauve : 92

Donald Winkler : 92

Decanter World Wide Awards : 92

Le Point : 92

Notations – La Forêt 2018

Gault & Millau : 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 : Pratiques agroécologiques : viticulture de précision, large prophylaxie, travail des sols, enherbement ou semis dans l'inter-rang, composts organiques, aucun désherbant, pas d'insecticide, certifications HVE et VDC depuis 2015.

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 lâche après passage au froid.

Vieillessement : 3 ans sur lies minimum, dégorgement avec dosage faible pour préserver la pureté du vin.

Millésime 2018 : 4484 bouteilles et 35 magnums produits.

Le vin

Robe : Limpide, rouge rubis.

Nez : Intense de cerise burlat, fruits des bois, groseille et épices (poivre, curcuma).

Bouche : Fruitée, puissante et structurée par des tannins vineux et racés, finale longue et fraîche.

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 éco-conçu

- Bouteille champenoise standard
- Bouchon liège naturel
- Coiffe aluminium recyclable, pelliculage biosourcé
- Étiquette coton économe en eau
- Papier de soie recyclé
- Coffret bois naturel
- Suremballage carton unitaire recyclé

Analyses

Alcool : 12,50 %

Acidité : 4 g/L H2SO4

pH : 3,28

Sulfites : 27 mg/L

Dosage : Extra-Brut 3 g/L

