

DOMAINE  
**ALEXANDRE BONNET**  
LES RICEYS



## ROSÉ DES RICEYS

### LA FORÊT

*Singulier et confidentiel, ce rosé de macération coloré et puissant est un paradoxe entre force et finesse. Un grand Pinot Noir de gastronomie.*

### Notations

**Donald Wrinkler :** 94

**Gault & Millau :** 93

**Wine & Spirits :** 91

**Vins et Gastronomie :** 91

**James Suckling :** 91

**J. Robinson :** 90

**The world of Fine Wine :** 90

### 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 sur tapis, encuvage gravitaire en vendange entière, foulage aux pieds d'1/5 du volume, macération semi-carbonique de 3 à 4 jours, remontage quotidien, écoulage et fin de la fermentation alcoolique 75% en cuve et 25 % en pièces bourguignonnes de 3 vins. Malolactique naturelle, léger sulfitage.

**Élevage :** 80% en cuve et 20% en pièces pendant 10 mois, puis 2 ans en bouteilles pour laisser se développer la complexité du vin.

**Millésime 2018 :** 3579 bouteilles produites.

### Le vin

**Robe :** Limpide, rouge garance à reflets rubis.

**Nez :** Complexe de groseille, framboise, cassis, fraise des bois, violette, coing, amande fraîche et s'ouvrant sur la menthe poivrée.

**Bouche :** Pleine et vigoureuse, dotée de tannins soyeux et offrant une longueur étonnante : un vin de gastronomie fier et joyeux.

**Garde :** À déguster entre 3 et 5 ans sur le fruit de la jeunesse, à partir de 8-10 ans pour plus de complexité. La dégustation récente d'un 1985 nous rappelle son grand potentiel de garde.

**Service :** À 12°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre, associer à une andouillette de Troyes, un tournedos Rossini, du gibier à plume ou simplement un bon pâté en croûte.

### Conditionnement éco-conçu

- Bouteille bourguignonne
- Bouchon liège naturel cacheté à la cire
- Étiquette en coton économe en eau
- Carton durable FSC de 6 bouteilles à plat dont 90% recyclés
- Palettes de 90 cartons soit 540 bouteilles

### Analyses

**Alcool :** 12,50 %

**Acidité :** 3,84 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**pH :** 3,24

**Sulfites :** 39 mg/L

