

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 – Millésime 2018

Donald Winkler : 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).

**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 4 jours, remontage quotidien, écoulage et fin de la fermentation alcoolique 80% en cuve et 20% en pièces bourguignonnes de seconde main. 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 2019** : 3690 bouteilles produites.

### Le vin

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

**Nez** : Frais et complexe de fruits des bois (fraise, mûre), légères notes d'amandes grillées, poivre noir.

**Bouche** : Ample et vigoureuse, attaque sur la groseille. Finale acidulée soutenue par un arôme de framboise (coulis) et prolongée par le moka et la violette.

**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** : 4,11 g/L H2SO4

**pH** : 3,28

**Sulfites** : 23 mg/L

