

COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE

LA FORÊT

*Grand vin issu d'une des contrées
les plus réputées : un Pinot Noir
septentrional frais, fin et racé.*

Anecdote

Michel Bettane prétend « ce vin n'a pas de couleur
mais il se garde au moins 25 ans ! »

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, éraflage total, encuvage gravitaire, vinification en cuve ouverte à la bourguignonne, pigeage aux pieds, macération d'une semaine, malolactique naturelle, léger sulfitage.

Élevage : 75% en cuve et 25 % en pièces bourguignonnes de 3 ans pendant 9 mois puis 2 ans en bouteilles pour développer la complexité du vin.

Millésime 2018 : 1200 bouteilles produites.

Le vin

Robe : Limpide, rouge grenat léger et profond.

Nez : Cerise burlat, mûre, réglisse, épices fraîches et poivre noir.

Bouche : Vivifiante, déliée, longue et structurée par de nobles tannins.

Garde : Vin de grande garde que l'on peut oublier plus de vingt ans

Service : Servir à 16°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre ou carafier, associer à une jolie viande rouge comme un gigot d'agneau ou pourquoi pas en sauce comme un bœuf bourguignon.

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 : 12,39 %

Acidité : 3,91 g/L H2SO4

pH : 3,31

Sulfites : 35 mg/L