

DOMAINE  
**ALEXANDRE BONNET**  
LES RICEYS



## CHAMPAGNE

ROSÉ

*Charismatique,  
ce rosé d'assemblage exprime  
le caractère généreux du Pinot  
Noir.*

### Notations

Le Point : 94  
Vins et Gastronomie : 93  
Donald Winkler : 92  
Mundus Vini : 91  
Gault & Millau : 91  
Decanter : 90  
BWA : 90  
Bettane+Desseauve : 90

### À la vigne

**Terroir** : Calcaires et marnes variés du Jurassique Kimméridgien, climat semi-continental frais et ensoleillé du Sud de la Champagne, altitude moyenne 250 m.

**Cépages** : Sélections clonales et massales de Pinots Noirs Champenois, Bourguignons et propres au Domaine, taille courte en Guyot et cordon de Royat. Âge moyen des vignes 30 ans.

**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** : Vin blanc : pressurage pneumatique lent, éviction des tailles, débouillage statique, sulfitage léger, levurage simple, malolactique naturelle, filtration légère après passage au froid. Vin rouge : tri manuel des grappes, éraflage total, encuvage gravitaire, macération douce sous chapeau immergé, cuvaison de 6 jours.

**Vieillessement** : 36 mois en moyenne sur lies, dégorgement avec dosage faible pour préserver la pureté du vin.

### Le vin

**Robe** : Limpide, rose intense.

**Nez** : Expressif et complexe de petits fruits rouges : fraise des bois, framboise, cassis, groseille, épices comme le poivre du Sichuan.

**Bouche** : Pleine, gourmande, très fruitée, vive et structurée par des tannins soyeux. Finale longue et rafraîchissante.

**Garde** : Déguster sur la fraîcheur dans les 3 ans, et jusqu'à 10 ans pour plus de complexité.

**Service** : À 8-10°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre, déguster tout au long d'un apéritif dînatoire, ou avec une salade rhubarbe-asperges, une tarte à la tomate et aux anchois de Collioure.

### Conditionnement éco-conçu

- Bouteille champenoise standard blanche
- Bouchon liège naturel
- Coiffe aluminium recyclable, pelliculage biosourcé
- Étiquette coton économe en eau
- Carton durable FSC dont 90% recyclés
- Palettes de 90 cartons de 6 bouteilles à plat, ou 45 cartons de 2x6=12 soit 540 cols

### Analyses

**Alcool** : 12,50 %  
**Acidité** : 4,35 g/L H2SO4  
**pH** : 2,93  
**Sulfites** : 48 mg/L  
**Dosage** : Extra-Brut 6 g/L

