

DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS



CHAMPAGNE

ROSÉ

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

Notations

Le Point : 94
Vins et Gastronomie : 93
James Suckling : 92
Donald Wrinkler : 92
Mundus Vini : 93
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 4 à 6 g/L

