

DOMAINE  
**ALEXANDRE BONNET**  
LES RICEYS



## La Forêt

CHAMPAGNE

**ROSÉ DE SAIGNÉE, 2015**

**Sélection parcellaire d'une Contrée des plus escarpées, exposée Sud, La Forêt est un rosé de macération intense et racé :  
Le Pinot Noir sublimé.**

*Notations – La Forêt 2015*

**Mundus Vini** : 94

**Livets Goda** : 94

**Bettane+Desseauve** : 92

**Donald Winkler** : 92

**Decanter World Wide Awards** : 92

**Le Point** : 92

### 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, éraflage total, encuvage gravitaire, macération de 48 heures dont 24 en pré-fermentaire à froid, sulfitage léger, levurage simple, malolactique naturelle, filtration lâche après passage au froid.

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

**Millésime 2015** : 3497 bouteilles.

### Le vin

**Robe** : Limpide, rouge rubis.

**Nez** : Intense de cerise burlat, fruits des bois, cassis, myrtille, menthe poivrée, poivre noir.

**Bouche** : Ample, puissante et structurée par des tannins soyeux, vineux et racé.

**Garde** : Délicieux dès maintenant, La Forêt est un grand vin que les amateurs pourront laisser évoluer une vingtaine d'années.

**Service** : À 8-10°C et laisser s'ouvrir 5 mn dans le verre ou carafier, accorder avec une côte de bœuf, un salmi de pigeon, des côtelettes d'agneau grillées...

### Conditionnement éco-conçu

- Bouteille champenoise standard
- Bouchon liège naturel
- Coiffe aluminium recyclable, pelliculage biosourcé
- Étiquette coton économe en eau
- Papier de soie recyclé
- Coffret bois naturel
- Suremballage carton unitaire recyclé

### Analyses

**Alcool** : 12,50 %

**Acidité** : 3,96 g/L H2SO4

**pH** : 3,00

**Sulfites** : 24 mg/L

**Dosage** : Extra-Brut 5 g/L

### Millésime 2015 :

Après un hiver humide et peu froid, le printemps arrive vite avec des conditions presque estivales. La fleur se passe bien. L'été est très chaud, quelques orages arrosent le vignoble. Les vendanges débutent le 4 septembre, avec une belle maturité et un parfait état sanitaire. Beau millésime.

