



CHAMPAGNE BOCHET-LEMOINE

à Cormoyeux - France

Appellation : Champagne

Cuvée : Rosé d'assemblage

Superficie : 8,50 ha

Cépages : Pinot Meunier (65%) / Pinot Noir (25%) / Chardonnay (10%) / 15% Vin Rouge Pinot Meunier (15%)

Alcool : 12 %

Sol : Argilo Calcaire

Viticulture

Conduite du vignoble en Viticulture raisonnée
Enherbement, travail du sol ou apport d'écorces

Vendange

Contrôle de la maturité à la parcelle. Vendange manuelle avec tri à la vigne.

Vinification

Pressurage direct de la vendange entière avec fractionnement des jus. Chaque terroir est vinifié séparément. Fermentations alcooliques en cuve inox thermo-régulée et fermentations malolactiques totales. Utilisation de levures sélectionnées. Les vins sont ensuite conservés sur lies pendant 5 mois, au minimum, avec un soutirage léger si nécessaire

Fouillage égrappage des raisins provenant d'une vieille parcelle de Pinot Meunier. Macération des peaux jusque fin de fermentation. Conservation 17 mois en cuverie destiné au prochain assemblage.

Vieillessement/Dosage

Elevage sur lattes de 30 mois minimum, cuvée dégorgée 6 mois avant expédition à un dosage de 9 g/litre. Bouchon traditionnel en liège.



BRUT ROSÉ

(assemblage 15% vin rouge)

Les

S
I
N
G
U
L
I
È
R
E
S