

Autolyse

ROSÉE

À l'issue de la prise de mousse et lors du vieillissement en bouteille, les levures meurent progressivement et *s'autolysent* : elles libèrent des molécules qui vont interagir avec le vin et lui apporter gras et complexité.

« Autolyse », cuvées élevées en cave près d'une dizaine d'années, célèbre le temps et son empreinte sur le vin.

Terroir

Côte de Sézanne
Exposition : sud-est
Sol : argile et craie
Âge moyen de la vigne : 45 ans

Assemblage

56% Chardonnay
26% Pinot Noir
20% Pinot Noir (vin rouge)
Dont 40% de vins de réserve

Vinification

Base 2012, tirage en Juin 2013
Fermentation en cuve inox et barrique en chêne
Fermentation malolactique réalisée

Viellissement

10 années

Dosage

7g/l Brut

