

CHAMPAGNE

— DEPUIS 1889 —

Laherte Frères À CHAVOT

Rosé de Meunier

Aujourd'hui, nous élaborons notre Rosé d'assemblage à partir de vieilles vignes de Pinot Meunier uniquement. En utilisant différentes méthodes de vinifications, il se crée alors un parfait assemblage entre le Fruit, la Complexité, la Vinosité et la Fraîcheur...

Pratiques culturales : vignes cultivées dans le respect du vivant.

Age moyen de 30 ans.

Assemblage :

- 100% Pinot Meunier :
 - 30% Macération
 - 10% Vin Rouge.
 - 60% Vin Blanc dont 40% de vins de réserve des années antérieures conservés en barriques

Vinification :

- Raisins cueillis à maturité optimum. pressurage traditionnel
- Fermentation alcoolique en cuve, en foudres et en barriques
- Fermentation malo-lactique partiellement réalisée
- Elevage sur lies fines pendant 6 mois

Dosage : dégorgement à la volée. 2,5 Gr /l.

Notes de dégustations :

- Antonio Galloni : Tense and crystalline in the glass, this is another wine in this range that is bursting at the seams with personality. The low dosage of 2.5 grams per liter lends a perceptible feeling of austerity. At times, a slightly vegetal (but not unpleasant) element comes through. I would prefer to drink this over the next few years. There will be plenty to admire over that time.. **94 / 100**

- Peter Liem : la première version était excellent, mais la seconde, sur la base de 2014 est encore plus vive et incisive. Vraiment délicieux.

