



Champagne FRANCIS BOULARD

le Sens du Naturel



ROSÉ

ROSÉ DE SAIGNÉE

Le champagne **Rosé** est élaboré selon la technique du Rosé de Saignée pour obtenir une plus grande extraction des arômes, après une courte macération de 10 à 12 heures. Existe en version **Extra-Brut** et en version **Brut Nature**.

Pour en savoir plus sur le champagne Rosé de Saignée...

CUVÉE :	Rosé
APPELLATION:	Champagne Extra-Brut ou Brut Nature
TERROIR :	Terroirs argileux et calcaire de la Vallée de la Marne. Âge moyen du vignoble : 40 ans
COMPOSITION:	50% Pinot Noir et 50% Pinot Meunier
DOSAGE :	Version Extra-Brut : 5 gr / L Version Brut Nature : 0 gr / L
FORMAT :	bouteille 75 cl

VINIFICATION :

Courte macération avant pressurage. La saignée s'effectue lorsque les arômes de petits fruits rouges sont suffisamment extraits, bien intégrés, en harmonie, dans le moût de macération. Fermentation spontanée par levures indigènes. Vinification en petits fûts de chêne âgés. Fermentation malolactique effectuée. Non collé.

DÉGUSTATION

Belle robe rose aux reflets saumonés. Nez de fruits rouges et de pâtisserie. Le vin est ample en bouche, avec une texture grasse et des petites notes d'épices. Un champagne rosé doté de personnalité.

SERVICE

Servir à 10 °C à l'apéritif, avec les charcuteries, les volailles, les grillades, la cuisine épicée, le saumon.

COMMENTAIRES DE PRESSE

- [Gerhard Eichelmann](#) : * * * * (extra-brut), * * * * (brut nature)
- [Guide Euvrard Garnier 2012](#) : **16-17** /20 (brut nature)
- [Guide vert RVF 2012](#) : **14,5** /20 (brut nature)
- [Guide GaultMillau 2011](#) : **15** /20 (brut nature)

