



Champagne FRANCIS BOULARD

& FILLE

le Sens du Naturel



LES RACHAIS

ROSÉ

Le champagne **Les Rachais Rosé** est issu de deux parcelles de Pinot Noir cultivée en biodynamie : une culture sans désherbant et sans produit de synthèse (contrôlée par Ecocert depuis 2004) qui suit le calendrier lunaire. Ce champagne est élaboré selon la méthode du Rosé de Saignée.

[Pour en savoir plus sur le champagne Rosé de Saignée...](#)

CUVÉE :	Les Rachais Rosé
APPELLATION :	Champagne Millésimé Extra-brut
MILLÉSIME :	2009
TERROIR :	Pinot Noir sur sols siliceux et calcaires du Massif de St Thierry. Âge moyen du vignoble : 30 ans
COMPOSITION:	100% Pinot Noir - sélection massale
DOSAGE :	2 gr / L
CERTIFICATION:	ECOCERT Certifié Bio / AB
FORMATS :	Bouteille 75 cl



VINIFICATION :

Macération avant pressurage de 12 heures. Fermentation avec les levures naturelles - indigènes. Vinification, en petits fûts de chêne âgés, sur lies avec des batonnages en "Jour Fruit" (calendrier lunaire Biodynamique). Fermentation malolactique réalisée. Ni collage, ni filtration. Quantités limitées.

DÉGUSTATION

....

SERVICE

Servir à 10 °C à l'apéritif, avec les volailles, les grillades, les viandes rouges, le saumon. Le vin s'exprimera au mieux après plusieurs minutes d'aération.

COMMENTAIRES DE PRESSE

- [Migliori 99 guide 2018](#) : **19.7** /20 (2009)
- [Guide Exclusif Champagne 2014](#) : **18-20** /20 "Excellence" (2005)
- [Guide Revel 2014](#) : **18** /20 (millésime 2005)

