



# Champagne FRANCIS BOULARD

& FILLE

*le Sens du Naturel*



## ROSÉ

ROSÉ DE SAIGNÉE

Le champagne millésimé **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.

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

CUVÉE :	Rosé de Saignée
APPELLATION:	Champagne Millésimé Extra-Brut
MILLÉSIME:	2015
TERROIR :	Cuchery / Vallée de la Marne. Terroir argileux et calcaire.
COMPOSITION:	100% Pinot Meunier
DOSAGE :	3 gr / L
CERTIFICATION:	Bio ECOCERT << FR BIO-01 >>
FORMATS :	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

- [Gault & Millau guide champagnes 2022](#) : 16 /20
- [Bettane & Desseauve 2020](#) : 15,5 /20 (2012)
- [Guide vert RVF 2019](#) : 16 /20 Coup de Coeur
- [Gerhard Eichelmann](#) : \* \* \* \*
- [Guide Euvrard Garnier 2012](#) : 16-17 /20

