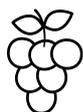


## ROSE 2020



Millésime 2020, certifié Bio et Biodynamique par Demeter.

Méthode traditionnelle, AOP Crémant de Wallonie.

Assemblage : **54% Meunier, 38% Chardonnay, 8% Pinot Noir.**

Dosage : Brut (7g/l)

Taux de sulfite : 49mg/l

Taux d'alcool : 12,5% vol.

Rendement : 40hl/ha

491 Bouteilles numérotées



Vendanges manuelles (septembre 2020).

Fermentation spontanée avec levures indigènes.

**Élevage 2/3 en barriques de 228 litres et 1/3 en cuves inox.**

Pressurage vertical doux, en grappes entières, à l'aide d'un pressoir traditionnel Coquard.

**Temps d'élevage de 28 mois :** 6 mois en fûts de chêne et en cuves, 18 mois sur lattes et 4 mois d'élevage en cave sur bouchon.

Dégorgement : le 20 juillet 2022

Notre première cuvée de Rosé, composée de **Meunier éraflé à la main et foulé au pied pour une courte macération** ! Contient 1/3 de vins issu des vendanges de grappillons pour apporter de la **fraîcheur**. Une cuvée rare et exceptionnelle...



Sa couleur corail légèrement saumonée est délicate. Des notes de **fleurs blanches** se mélangent à des touches de **fruits à noyaux** et d'**orange sanguine**. Quelques notes **d'épices douces** (cannelle, poivre blanc) arrivent après aération. L'attaque en bouche est franche avec beaucoup de **fraîcheur**, pour laisser place à de la **gourmandise** en fin de bouche.



Issu à 100% de la parcelle Marie Chardon; comportant 17000 pieds de vignes, 1000 arbres et arbustes, 50 ares de prairie fleurie, 10 ruches et des piquets à rapaces.

Enherbement inter-rangs et éco-pâturage (moutons Ouessants).

Sol : Limono - Sableux sur schiste

Situation géographique : Vallée de la Senne, Ouest du Brabant Wallon, Belgique.