Champagne J & A DEPREZ

Cuvée Rosé de Saignée

Géologie : Calcaire du Lutécien et de Saint Ouen

Méthode culturale : Viticulture raisonnée, en conversion HVE

(Haute Valeur Environnementale)

Cépage : 100 % Pinot Meunier

Vendange : 2015

Vinification : élaboré dès la vendange par la macération courte des grappes éraflées

Dégorgement : Octobre 2019

Dosage : 11 g/l

Teinte rose pourpre profond, avec un nez expressif, fruité, complexe et d'une grande finesse.

Arômes de fraises et de groseilles se mêlent à merveille aux notes poivrés et épicés. On retrouve une pointe de fruit exotique. La bouche est équilibrée, onctueuse et gourmande pleine de fruits.

