La Griff'

by S.Rafflin

ROSÉ DE SAIGNÉE
EXTRA-BRUT

Champagne Premier Cru à Ludes

ÉDITION LIMITÉE - 235 BOUTEILLES NUMÉROTÉES

TERROIR

Vignes au coeur du terroir Premier cru de la Montagne de Reims :
Ludes, Chigny-Les-Roses, Rilly-La-Montagne.

Sol crayeux.
Taille Cordon.
Récolte manuelle.

ASSEMBLAGE

100 % Pinot Noir

ÉLABORATION

Tri à la parcelle puis sur table de tri.
Egrappoir, éraflé à 100 %.
Macération en cuve ouverte, 48 heures.
Double dégustation et remontage du vin quotidien.
70 % Rosé de goutte, 30 % Rosé de presse.
Fermentation malolactique complète.
Vinification en cuves inox thermorégulées.

Tirage : 235 bouteilles.
Vieillissement : 4 ans sur lies en cave.
Remuage manuel sur pupitre.
Habillage : sérigraphie sur bouteille.
Numérotation sur bouteille et capsule.

Dosage : 5,0 g/L.
Alcool : 12,4 % vol.

DÉGUSTATION

Robe d'une couleur rubis marqué et brillant.

Au premier nez, l'aspect fruit rouge est très présent tirant sur des notes de fruit noir.
Au brassage, une concentration se forme autour des fruits noirs aux aspérités anisées.
Des notes d'évolutions caramélisées et fumées viennent compléter le profil du vin rouge.

En bouche, une attaque franche et vineuse du rosé, avec une acidité en fond de bouche.
Sensation ambiante de vin rouge léger apportant un fruit juteux gouleyant sur une finale biscuit cuillère.
Le dosage est subtil et bien intégré, la bulle reste vive mais rafraîchissante.
Des notes de fruits à l'eau de vie arrivent aussi sur ce vin qui présente une évolution plus importante qu'anticipé et lui confère un aspect plus gourmet avec une ampleur aromatique.
Il a clairement sa place à l'apéritif et sur un plat.

CONSEILS

Peut se conserver 2 ans, à l'abri de la lumière.
Servir à 7-8°C.

Accords Mets et Vins

Si le Rosé met de la couleur sur vos tables, n'hésitez pas à en mettre dans vos plats grâce aux épices. Qu'elles soient douces ou plus relevées, elles se marieront parfaitement à ce vin.
D'un tajine aux prunes en passant par une bouillabaisse traditionnelle ou encore par une assiette de charcuterie, cette cuvée accompagnera à merveille ces mets ensoleillées.
Alors laissez-libre court à votre créativité pour l'associer !

Et pour les veggies ?
Un brin de soleil avec un achard de légumes au piment des oiseaux, ou des pickles de légumes.

Moment dégustation

Vous vous posez encore la question ?
À table, évidemment !

CHAMPAGNE SERGE RAFFLIN
1a Rue de Chigny - 51500 LUDES - FRANCE - +33 (0)3 26 61 12 84 - contact@bysr.fr - www.bysr.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION.