

RUPPERT-LEROY

SAIGNÉE DES COGNAUX

Champagne , France



Disponibilité Importation privée

Humain Bénédicte Ruppert et Emmanuel Leroy

Millésime NM

Appellation Champagne AOC Côte des Bars

Lieu, Lieux-Dits Les Cognaux

Sols Argilo-calcaire avec sol profond d'argile grise

Altitude Des Vignes 300 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud-Est

Cépages 100% Pinot noir

Viticulture Biologique et biodynamique

Palissage Cordon

Pi/Hect 9 500 pi/ha

HI/Hect 55 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Rosé de saignée, macération carbonique d'une durée de 4 jours, fermentation, 2 ans en bouteille avant dégorgement, brut sans dosage et sans ajout

Levures Indigènes

Élevage 2 ans en bouteille avant dégorgement

Alcool 12% alc./vol.

Sulfites 20 mg/l

Sucre 0.1 g/l

Acidité 4 g/l

Couleur Jaune doré

Dégustation Cuvée expressive sur des arômes de fruits rouges telle la framboise. Des notes épicées, poivre et angélique confit. Belle longueur en bouche avec une finale sur la minéralité.

Température De Service 11-12°C

BOIRES