

CHAMPAGNE COMPAGNIE DES CARABINIERS DU PRINCE DE MONACO

Cuvée Prestige Brut Rosé

Année de récolte : 2011

Cépage : Pinot Noir 60 % - Pinot meunier : 25 % - Chardonnay 15 % (18% vin de réserve)

Terroir : argilo calcaire de Spoy (Côte des Bar)

Travail de la vigne : vignes de 10 à 40 ans - Taille chablis et cordon - Travail du sol sous le rang - Implantation de blé en automne pour éviter l'érosion et le lessivage des éléments nutritifs - Raisonnement des pratiques culturales - Exploitation certifiée Terra Vitis depuis 2011

• **Vendanges manuelles** : pressoir à plateau incliné - Pressage en douceur - cuves thermo régulées - Débourage naturel

• **Vinification** : méthode traditionnelle - Fermentation à 18° pendant la fermentation alcoolique - Fermentation malolactique complète - Filtration et stabilisation tartrique - Assemblage de vins clairs et de vins (côteaux champenois) rouge 10% - Seconde fermentation en bouteille - Elevage sur latte pendant 24 mois minimum

Dégustation : ce champagne rosé naît d'un assemblage revêt une robe rose aux reflets orangés. Le nez charnu s'ouvre sur des notes de fraises compotées et de cerises noires où se mêlent des arômes de torrifications. La bouche ample et élégante révèle aussi ces nuances fruitées agrémentées par une belle fraîcheur en fin de bouche

• **Dosage** : 9 g/l

• **Analyses** :

Alcool : 12,39

Sucre (g/l) : 10,7

Acidité totale (g/l en H₂SO₄) : 4,21

Acidité volatile (g/l en H₂SO₄) : 0,26

SO₂ libre (mg/l) : 5

SO₂ total (mg/l) : 49 PH : 3,10

• **Accord mets/vin** : Filet ou mignon de Veau, Volaille de Bresse mais aussi avec un Tiramisu de fruits rouge, Charlotte au fraises

