



Rosé de saignée

- BRUT

A.O.C. CHAMPAGNE



OEIL : NC
NEZ : NC
BOUCHE : NC

COTEAUX

TERROIR

ÂGE DES VIGNES

MODE DE CULTURE

ASSEMBLAGE

VENDANGE / TIRAGE

QUANTITÉ

VITICULTURE

VINIFICATION

ÉLEVAGE

DOSAGE

TAV

LMR

ACIDITÉ TOTALE / PH

SO2 TOTAL

CELLES SUR OURCE

SOLS BRUNS CALCAIRES SUR MARNES
DU KIMMERIDGIEN

35 ANS EN MOYENNE

NATUREL

100% PINOT NOIR

2016 / 2017

2250 BOUTEILLES

- TAILLE CHABLIS
- EBOURGEONNAGE SÉVÈRE
- CHARRUE INTER-CEP
- AUCUN INSECTICIDE
- AUCUN ANTI-POURRITURE

- FOULAGE AUX PIEDS, PRESSURAGE
APRÈS TRI, MACÉRATION
PELLICULAIRE D'ENVIRON 3 JOURS,
- ASSEMBLAGE JUS DE GOUTTE/JUS DE
PRESSE,
- FERMENTATION ALCOOLIQUE PUIS
MALOLACTIQUE EN CUVE INOX OU
BÉTON,
- PAS DE COLLAGE, PAS D'ENZYMAGE
- LÉGÈRE FILTRATION AVANT TIRAGE.

VIEILLISSEMENT SUR LATTES PENDANT
2ANS MINIMUM

8 G/L (PASSÉE EN FÛT DE CHÊNE)

12,5 %

AUCUN RÉSIDUS DE PESTICIDES

NC

NC

3, AVENUE DE LA GARE 10110 BAR SUR SEINE, FRANCE

TEL : +33 (0)631 591 667

EMAIL : INFO@CHAMPAGNE-BYJUSTIN.COM

WWW.CHAMPAGNE-BYJUSTIN.COM