

ROSE DES RICEYS

MILLESIME 2022

Ce vin Rosé des Riceys n'a qu'un défaut : sa rareté.

Les raisins servant à son élaboration proviennent de vignes des Riceys ayant la double appellation "Champagne" et "Rosé des Riceys". Cela représente une trentaine d'hectares susceptibles d'être vinifiés chaque année si les conditions météorologiques le permettent. Un degré naturel élevé de 10° doit être atteint.

C'est un vin subtil, à la vinification complexe et au goût unique. On dit de lui que c'est le Roi des Vins et le Vin des Rois. C'était en effet, le vin préféré de Louis XIV.

Le Rosé des Riceys est obligatoirement millésimé. Il peut se conserver entre 3 et 10 ans. Sa couleur est d'un beau rouge garance. Réputé pour être l'un des meilleurs rosés de France, les arômes de fruits rouges, fruits secs et pain d'épices se perçoivent dans son bouquet ample.

Comment le servir ? : Le Rosé des Riceys doit être servir entre 9 et 12° afin d'apprécier tous ses arômes.

C'est un vin de repas qui se marie parfaitement avec les viandes blanches, l'andouillette Auboise 5A, les poissons blancs et les fromages cuits (raclette) ou à pâte molle comme le fameux Chaource.

AOP : ROSE DES RICEYS

CATEGORIE : VIN TRANQUILLE

DENOMINATION : ROSE DES RICEYS

CEPAGES : 100% PINOT NOIR

TERROIR : VIGNOBLE PLANTE SUR UN SOL ARGILO-CALCAIRE.

ALCOOL : 12 %

CONTENANT : 37.5 cl ou 75 cl