

C H A M P A G N E

— DEPUIS 1889 —

Laberte Frères
À CHAVOT

Rosé Ultradition

Aujourd'hui, nous élaborons notre Rosé d'assemblage à partir de vieilles vignes de Pinot Meunier uniquement. En utilisant différentes méthodes de vinifications, il se crée alors un parfait assemblage entre le Fruit, la Complexité, la Vinosité et la Fraîcheur...

Pratiques culturales : vignes cultivées dans le respect du vivant.

Age moyen de 30 ans.

Assemblage :

- 100% Pinot Meunier :
 - 30% Macération
 - 10% Vin Rouge.
 - 60% Vin Blanc dont 40% de vins de réserve des années antérieures conservés en barriques

Vinification :

- Raisins cueillis à maturité optimum. pressurage traditionnel
- Fermentation alcoolique en cuve, en foudres et en barriques
- Fermentation malo-lactique partiellement réalisée
- Elevage sur lies fines pendant 6 mois

Dosage : dégorgement à la volée. 7 à 8 Gr /l.

Notes de dégustations :

- John Gilman : vibrant mix of cherries, blood orange, wheat toast, stony minerality, dried rose petals and a gently smoky topnote. On the palate the wine is deep, full-bodied and still plenty racy, with a fine core of fruit, frothy mousse and a long, complex and still fairly youthful finish. 91 / 100

- La Revue du Vin de France : grande générosité fraîche d'un rosé de haute maturité. 15/20.

- Antonio Galloni – Vinous : 89 /100 /Tyson Stelzer : 91 / 100

