

LE ROSÉ DE SAIGNÉE

Terroirs : Fèrebrianges – Etoges - Congy

Secteur : Vallée du Petit Morin

Sol : argile - calcaire

Assemblage : 50% chardonnay – 50% pinot noir

Vinification : partiellement en barrique

Dosage : 7 g/l

Base : 2019

Vignes sur sols calcaires du village de Ferebrianges.

Nous recherchons perpétuellement l'expression de notre terroir à travers une viticulture respectueuse de la nature.

Vinification et élevage sur lies, partiellement en fûts de 228L. Pour cette récolte une macération de 36 heures à été réalisée, avec 50% de Pinot Noir 100% égrappé et 50% de Chardonnay foulé. L'idée étant d'assembler les deux dans la cuve de macération pour permettre au Pinot Noir de colorer en douceur le chardonnay.

Le Chardonnay apporte finesse et notes florales à cette cuvée.



Domaine A.BERGERE
57 Grande Rue - 51270 Fèrebrianges
38-40 Avenue de Champagne - 51200 Epernay