



**PRESTIGE
CHARLES GARDET
ROSÉ DE SAIGNÉE
MILLÉSIME 2012**

Cuvée singulière à notre Maison, cette « saignée » est issu de vignes Premier Cru de Chigny-les-Rose pour créer ce millésime 2012. cette Saignée s'exprime particulièrement par sa puissance en fruits rouges.



Cépages & Terroir

-  Pinot Noir - 50%
-  Pinot Meunier - 50%

Saignée

Macération en cuve béton des Pinots Noirs & Meuniers ensemble (maximum 48 heures)
Soutirage du jus teinté, appelé « saignée »

Fermentations & Vieillesse

En cuves inox
Fermentation alcoolique, fermentation malolactique,
Elevage pendant 4 mois
+ En bouteilles sur lies pendant au moins 6 ans
+ 3 mois minimum après dégorgement avant expédition

Dosage Brut: 6 g/L

A partir d'une liqueur à base du même vin et de sucre de betterave

Le Millésime

Météorologie Après plusieurs mois d'une météo éprouvante, d'une lutte acharnée face aux aléas climatiques, le temps change de camp à la mi-juillet. Il devient chaud et sec, bref, estival ! Et la maturation en profite. Elle s'enclenche à la mi-août avec une dynamique soutenue et régulière jusqu'aux vendanges.

Vendange Un déroulement de la vendange dans une ambiance de calme et grande sérénité.

Bilan Les vendanges sont terminées. Elles se sont achevées comme elles ont commencé : dans le calme et sans précipitation. Le qualificatif qui revient sur toutes les lèvres est "exceptionnel".

Dégustation

Température optimale de service : entre 8 et 10 °C

Robe Un rosé profond, reflets couleur groseille.

Nez Notes de cerises confites et d'épices (poivre, réglisse, plantes médicinales); Pointe florale (bourgeon de cassis); Impressions d'harmonie et finesse.

Bouche Attaque vive et fraîche; Structure et impression veloutée; Arômes de coulis de fraise très mûres et de petits fruits rouges (groseilles, cassis, griottes); Texture soyeuse, tenue et bel équilibre; finale longue et sensuelle.

Alliances gastronomiques

Canard aux airelles, Veau rôti jus à l'orange sanguine. Avec un vieux gouda. Tarte ganache chocolat noir amer et framboises.

Données de tirage (mise en bouteille)

Date :
Flaconnages: bouteilles
Fermeture initiale : capsule

Expédition & garde

Bouchon final (après dégorgement) :
Diam, en liège technologique.
Garde après expédition : Prêt à la dégustation, peut être gardé en conditions de cave pendant 3 ans.

