

LES  
SPECIALITES

« LE ROSE DES RICEYS »  
2017

*Il n'est pas un vin Blanc, il n'est pas un vin Rouge, il est unique, il est Rosé des Riceys. Il nous promène au milieu des petits fruits rouges des plus clairs aux plus foncés, des plus acides aux plus sucrés, de la cerise oui, mais aussi de la griotte, de la framboise et de la prunelle, de la fraise et du cassis, sa palette est variée, elle dépend des années. Ici il nous raconte un bel été.*

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CHEF DE CAVE

**ASSEMBLAGE**

100% pinot noir (Les Riceys)

**DEGUSTATION**

**OBSERVER**

Belle couleur rouge saumonée à reflets ocrés

Brillante, lumineuse et limpide

**SENTIR**

Le Nez est surprenant, il nous offre une jeunesse d'arômes,

de fruits rouges frais et de pâtes de fruits .

C'est un mariage où le coing s'unit à la rose et à la framboise.

Le plaisir se prolonge avec de tendres notes anisées.

**DEGUSTER**

La Bouche est franche, elle flatte le palais avec des souvenirs de l'enfance,

les jus de fruits, les bonbons, les confitures, les sorbets,

les déserts charlotte et clafoutis, avec une belle structure qui lui accorde d'être un vin unique.

On cherche son pareil, mais on n'en trouve pas, c'est le Rosé des Riceys.

Tout est douceur, en finale, les tanins sont fins, discrets et tendrement vanillés.

**ACCORD METS & VIN**

Ce vin original aime les mariages morganatiques,

pourquoi pas un filet de Bar en croûte

de sel, une Poularde demi-deuil,

une côte de veau à la crème flambée au

Marc de Champagne,

un fromage affiné et toutes les

charlottes et clafoutis ...

j'aime ce vin pour son originalité, qui me laisse le droit de le réinventer –

Osez le Rosé des Riceys

**GENOLOGIE**

Sélection de nos meilleurs parcelles de pinot noir aux Riceys, exposées sud – sud est.

Vendange des raisins à plein maturité (10,5°)

Vinification et vieillissement en fûts de chêne bourguignons neufs pendant 6 mois

T° de service : 8-10°

