CHAMPAGNE DELONG Marlène

Cuvée Rosée

Terroir : Côte de Sézanne, sols argilo-calcaires.
Villages: Allemant, Broyes, Sézanne.

Vendange : Manuelle. Maturité proche de 10,5° et de 11° pour le vin rouge. Raisin parfaitement sain et tri consciencieux.

Vinification : Parcellaire. Levures indigènes, fermentation malolactique systématique (bactéries indigènes) pour des vins souples, équilibrés et moins sulfités. Peu de filtration pour préserver les arômes et garder les lies fines.

Élevage : Minimum 8 mois en cuve d'acier inoxydable sur lies et jusqu'à plus de 2 ans pour les vins de réserve. Les lies apportent arômes et profondeur. Les vins ont le temps à la fois de s'enrichir, de se reposer et de s'éclaircir naturellement.

Assemblage : 53% Chardonnay, 43% Pinot Noir, 4% Meunier (23% de vin rouge assemblés au vin blanc). 85% de 2013, 11% de 2012, 21% 2011-10.

Vieillissement : Minimum 7 ans en bouteille sur lies fines pour des arômes fondus et complexes. Un Champagne souple et affirmé.

Dégustation : Couleur vermeille, brillante et belle effervescence. Nez intense, fruité et arômes de fraise des bois. Attaque en bouche souple et acidulée. Bulles fines, texture veloutée, notes de fruit rouge, belle longueur et équilibre harmonieux.

Dosage : Brut 6g/L de sucre.

Dégorgement : 29/03/2020, liqueur avec vin rouge 50% 2017 et 50% 2018.

Alcool : 12%/vol.

Conditionnement : 750 mL Bouteille

Accord : Apéritifs, en accompagnement d'une grillade ou d'une volaille ou encore d'un dessert peu sucré comme une panna cotta au coulis de framboise.

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE

Vignoble en conversion biologique

CHAMPAGNE DELONG Marlène
2, ruelle du Larry - 51120 ALLEMANT-FRANCE
Tél : +33 (0)3 26 80 58 73
info@champagne-delong-marlene.com
www.champagne-delong-marlene.com

Champagne vigneron indépendant de A à Z !...