



FICHE TECHNIQUE

Cépages :
100 % Pinot Noir

Assemblage :
Pinots noirs 2022 et
de vin rouge de réserve
2 parcelles : Les Bouchots-Les
Demoiselles

Terroirs :
Premier cru
Avenay Val d'Or
Sols argilo-calcaire
Sous-sols crayeux

Viticulture :
consciente et engagée
(certifications HVE et VDC)

Vinification :
Fermentation
Malolactique non recherchée

Vieillessement en cave :
minimum 33 mois
Dégorgées Janvier 2026

Mise en bouteille : Mai 2023
1659 bouteilles

Dosage : 1 g / litre
Extra-Brut

Les Sentiers roses

En un mot : « Identité ». Parce que cette cuvée met parfaitement en avant ce qui fait notre singularité :

Elle est uniquement élaborée à partir des Pinots Noirs d'Avenay Val d'Or, cépage majoritaire et symbolique de notre Domaine, issu des parcelles : Les Bouchots (1965), Les Demoiselles (1973),

Le **nez**, expressif et net, s'ouvre sur les **petits fruits rouges frais** (groseille, framboise), avant d'évoluer à l'aération vers un registre **floral délicat** (fleurs blanches, sureau), complété par une **note d'amande fraîche** qui apporte de la finesse.

La **bouche** est marquée par une **attaque vive**, immédiatement relayée par une matière **gourmande mais tendue**. La tension naturelle, parfaitement intégrée, étire le vin sur des **fruits rouges acidulés**, puis se prolonge sur une **amertume noble d'orange sanguine** en finale, apportant relief, salinité et persistance.



Domaine
des Arondes

25 rue Chanzy - 51160 Avenay-Val-d'Or
+33 (0)3.26.52.32.69

contact@domainedesarondes.fr
www.domainedesarondes.fr

