



Champagne LEGRET&FILS ROSE de SAIGNEE



100% **Meunier**

Analyses du 06/01/2025



Brut Nature - sans sucre ajouté

Total sucre résiduel < 2 g/l

Total sulfite 10 mg/l

Alcool 12,58°



Vendanges manuelles sur parcelle unique de plus de 60 ans.

Macération inférieure à 48h00.

Clarification sur plaque filtrante biodégradable en cellulose.

Tirage mai 2019 - Vendange 2018.



Ce rosé de saignée se caractérise par une méthode de macération courte valorisant sa **robe** d'un rose appuyé aux reflets orangés.

Le **nez** est gourmand, marqué par les baies rouges, la fraise des bois et la cerise griotte.

L'attaque en **bouche** est généreuse, aux arômes de fruits rouges. La finale est longue et persistante sur des notes acidulées.



Radis blanc, **guacamole** doux et tortillas.

Soufflé aux carottes et **paprika**.

Tartelette au **citron**, émulsion de basilic.



1^{ère} participation à des concours, en attente de résultats pour l'édition **2025**.

