CHAMPAGNE
Gaston Chiquet
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

ROSE PREMIER CRU Brut

Scheda tecnica



Assemblaggio
30% di Chardonnay
40% di Pinot Meunier
30% di Pinot Noir.
Vini di base della raccolta 2012 – « coteau champenois » rosso 2009.

Terroir
Vigneti situati sui comuni di Hautvillers, Dizy, Mareuil sur Aÿ

Terreno
Argilo-calcareo su gesso a belemnita.
Questo gesso accumula e poi restituisce il calore solare. Facilita il drenaggio delle acque in eccesso e restituisce l'umidità durante l'estate. Stocca i principali minerali che danno all'uva il suo forte tenore in estere

Vigne
Età media delle vigne : 25 anni.
Dagli 8 300 a 10 000 ceppi per ettare, potatura Chablis e Cordon de Royat.

Raccolta
La vendemmia viene effettuata manualmente a settembre, il trasporto si fà con delle cassette traforate. Torchi idraulici di 4 000 kg.

Vinificazione
Sfangamento statico da 15 a 20 ore. Vinificazione parcellare. Fermentazione in tini termoregolati di piccoli volumi. Fermentazione malolattica realizzata, stabilizzazione con il freddo e riposo per tre a quattro mesi. Rosé realizzato con assemblaggio di coteaux champenois rossi, con imbottigliamento quattro a sei mesi dopo la vendemmia.

Confezzionamento : Bottiglie da 750 ml.

Gradazione : 12,5% vol.

Dosaggio : 9,6 g/l

Degustazione :
Con la forte presenza di uva pinot noir, il nostro rosé è molto sottile e fruttato (ribes nero / »cassis », lampone) .
Il terzo di chardonnay gli dà la finezza. Il pinot noir gli conferisce un' ottima lunghezza. Colore ramato .

Champagne Gaston CHIQUET – 906-912, avenue du Général Leclerc - 51530 DIZY – France
Tél. (33) 03 26 55 22 02 - Fax (33) 03 26 51 83 81 - info@gastonchiquet.com - www.gastonchiquet.com