

SENSATION – MILLESIME 2017

Croquer la matière
Texture on the palate

Né un soir de vendange, au bruit du cliquet du pressoir à main, sous une légère pluie, c'est l'acte de naissance d'un champagne rosé rare. La vigne est ancienne (1962), les raisins sont compacts, les grappes sont petites et légères, tout n'est que promesse d'un véritable concentré d'arômes et de matière. One harvest evening, as the hand press clicked away in the background and a gentle rain fell, a rare rosé champagne was born. Old vines (1962), compact grapes and small, lightweight clusters hold the promise of an intense concentration of aromas and texture.

Elaboration / Winemaking

Assemblage d'une co-macération de pinot noir (78%) et de chardonnay de la vieille vigne « Les Vignes », plantée en 1962, avec un chardonnay de Coutinaux et de la Chau. Ensemble vinifié en fût de chêne de 4 - 6 vins. Pinot Noir (78%) and 'Les Vignes' old vine Chardonnay planted in 1962 are macerated together and then blended with a Chardonnay from Coutinaux and la Chau. The wine obtained is matured in four- to six-year-old oak casks.



En savoir plus Key- facts



78% Rosé de saignée 10% Pinot Noir
12% Chardonnay



Fontaine Denis – Côte de Sézanne
Les Vignes – Coutinaux – Guyottes



Vendange / Harvest : 2017



Tirage / Bottling 2018



Assemblage d'une co-macération de Pinot Noir et de chardonnay & Pinot noir vinifiés en fût de chene Blending of a co-maceration of Pinot Noir & Chardonnay matured in oak barrel



N° Lot	Date de dégorgement / Disgorging date	Vieillessement sur latte / ageing on lees	Dosage
17960	Avril / April 2022	45 mois / months	2,5 g/L
17961	Jan / January 2023	54 mois / months	2,5 g/L



Bouteille / Bottle :

Poids / Weight : 1,679 kg

Caisses de 6 / Box of 6 :

Poids / Weight : 10,390 kg

Palettes / Pallet EUR1

80 caisses / boxes x6

Code barre / Barcode EAN :

3760041000182

Code douane / Customs code :

220410