



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

---



---



---



---

## COMPOSITION PARCELLAIRE ROSÉ DE MAILLY

La maîtrise de la macération apporte une grande finesse à l'univers croquant des fruits rouges. De subtiles notes florales viennent illuminer, dans une ambiance presque printanière, des notes de gourmandise subtilement meringuée. La bouche se montre d'une très belle onctuosité. Les notes de fruits rouges aux senteurs de kirsch se mêlent aux agrumes juteux pour apporter dynamisme et profondeur.

### CÉPAGES

Pinot Noir 90% - Chardonnay 10%.

### ÉLEVAGE

Récolte manuelle, tri manuel sur table, foulage, égrappage. Macération de quelques heures. Fermentation alcoolique à 15° et malolactique en cuves inox thermorégulées. Vieillesse sur lattes en crayères traditionnelles.

### ASSEMBLAGE

Issu pour 90% d'une saignée de Pinot Noir provenant de nos parcelles de vieilles vignes. Ajout d'une juste proportion de Chardonnay et de Pinot Noir vinifié en rouge.

### DOSAGE

8 g de sucre par litre.

### FORMAT

Bouteille 75 cl / Demi-bouteille 37,5 cl /  
Magnum 150 cl.

« Pour élaborer cette cuvée selon la méthode de la saignée, le choix du Chef de Caves se porte sur les lieux-dits les plus ensoleillés du domaine. Souvent exposées au Sud toutes ces vignes portent des Pinot Noir d'une belle concentration et d'une grande maturité. »

## ACCORDS METS ET VIN

Ambassadeur de charme lors des cocktails, c'est un vin de référence à l'heure de l'apéritif. Idéal sur les tapas, le jambon ibérique, les petits gibiers à plumes, les viandes blanches rôties et le filet de chevreuil aux aïrelles. En final, bien entendu, les desserts à base de fruits rouges ou les compositions en charlotte à base de « biscuits roses de Reims » s'épanouissent à son contact.