

CHAMPAGNE RODEZ

AMBONNAY GRAND CRU



CHAMPAGNES D'AUTEUR

Rosé

- *Mise en bouteille : Printemps 2017,
- *Début commercialisation : Début 2021,
- *Cépage : 28% chardonnay, 28% pinot noir, 44% pinot noir de macération,
- *Millésimes de l'assemblage : Récolte 2016 - 44%, Récolte 2015 - 9%, Récolte 2014 - 15%, Récoltes antérieures - 32%.
- *Vinification en cuve pour 10% et en fûts pour 90%.
- *Fermentation malolactique partielle (assemblage avec 90% de vin de réserve ne l'ayant pas faite).
- *Dosage 3,5 gr

- *Setting out of bottle: Spring 2017,
- *Marketing beginning : Beginning 2021,
- *Type of vine : 28% chardonnay, 28% pinot noir, 44% pinot noir of maceration,
- *Years of the assembly : Collect 2016 - 44%, Collect 2015 - 9%, Collect 2014 - 15%, Previous harvests - 32%
- *Wine making out of tank for 10%, out of barrels 90%.
- *malolactic fermentation partly (with malo 10% and without 90%).
- *Dosage 3,5 gr

CHAMPAGNE ERIC RODEZ 4, Rue de Isse - 51150 AMBONNAY

Tél. +33 3 26 57 04 93

1-Vin-d'Auteur-Champagne-Rodez-Rosé-2017.jpg contact@champagne-rodez.fr