“Non possiamo essere ovunque. Il tempo è limitato, la vita è una sola. L’unico vero obiettivo è realizzare qualcosa di autentico e renderlo significativo.” Cédric Bouchard



Côte de Val Vilaine

Pinot nero

Questo Champagne è un Blanc de Noirs (100% Pinot Noir) ottenuto da viti di circa 40 anni, impiantate nel comune di Celles-sur-Ource.
La produzione del Domaine Roses de Jeanne si distingue per l’impiego esclusivo del mosto fiore, originato dalla sola prima pressatura delle uve.
La prima fermentazione avviene in acciaio mediante l’impiego di lieviti indigeni. Segue la presa di spuma in bottiglia: un processo lento e controllato che determina la nascita di un perlage finissimo e di grande persistenza.
Dopo una sosta sulle fecce fini della durata di 28 mesi, la cuvée Côte de Val Vilaine viene proposta in purezza, senza l’aggiunta del liqueur de dosage.

Tipologia Champagne Blanc de Noirs

Zona di produzione Francia Champagne Côte des Bar

Denominazione d'origine AOC Champagne

Dosaggio Zero

Vitigno Pinot nero