“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



Le Creux d’Enfer Rosé

Pinot nero

Questo Champagne Rosé (100% Pinot Nero) è ottenuto da una singola parcella, impiantata con viti di circa 20 anni, situata 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 46 mesi, lo Champagne viene proposto in purezza, senza l’aggiunta del liqueur de dosage.

Tipologia Champagne Rosé

Zona di produzione Francia Champagne Côte des Bar

Denominazione d'origine AOC Champagne

Dosaggio Zero

Vitigno Pinot nero