CHAMPAGNE FRANCOIS LECOMPTE BRUT ROSE



RECOLTANT-MANIPULANT : François Lecompte

TERROIR : PREMIER CRU
Rilly-la-Montagne, Montagne de Reims (51).
Sol argilo-calcaire.
Age moyen du vignoble : 25 ans.

APPELLATION : Champagne Brut Rosé

MEDAILLE D'OR
DES VIGNERONS INDEPENDANTS

COMPOSITION :
40 % Chardonnay,
30 % Pinot Noir,
30 % Pinot Meunier
Vin rouge de notre vignoble

VIEILLISSEMENT EN CAVE : 3 ans

DOSAGE AU DEGORGEMENT 6 g/l

CONTENANT :
Bouteille 75 cl

VINIFICATION :
Seule « la Cuvée » (premier jus de la première presse) entre dans la composition de nos champagnes.
Vinification naturelle, sans aucun ajout de levures (fermentation spontanée par les levures indigènes contenues dans le vin).
Fermentation malolactique effectuée.

Notes de dégustation de notre œnologue

La robe : Couleur rose orangé pâle à reflets rose orangé, bulles fines et collerette persistante, aspect lumineux et dense.
L'olfactif : Framboise, abricot, pomelo, orange, fraise, pêche, cerise, craie tendre, coing, amande, cassis, citron.
Le palais : Attaque nette et fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée pulpeuse et croquante soulignée par une acidité citronnée et de pomelo. Milieu de bouche orchestré par une minéralité argilo-crayeuse qui confère du volume fruité, de la mâche, de la franchise, de la salinité iodée et de l'allonge au palais.
La consistance charnue du vin est mise en valeur par une fraîcheur élancée qui gagne une finale fringante et accessible.
Typicité minérale : Craie, argile
Un Rosé ample, puissant,
avec une vivacité parfaitement maîtrisée
par le dosage. **Un Champagne Gourmand.**

Champagne François Lecompte - 9, rue Carnot 51500 Rilly-la-Montagne
Tel / fax : 03 26 49 47 30 - Portable : 06 12 16 09 76
e-mail : champagnelecompte@orange.fr / www.champagne-lecompte.fr