OLIVIER HORIOT

Rosé des Riceys en Valingrain 2013
AOC Rosé des Roceys
Vin rosé

Champagne

La cuvée Rosé des Riceys en Valingrain 2013 est d'une impressionnante pureté et d'un grand éclat de fruit. C'est un rosé délié, vineux et d'une extrême gourmandise. Un des plus beaux ambassadeurs de l'appellation.

Le mot du vigneron :

Olivier Horiot : "Valingrain est un terroir de Marnes et de calcaires du Kimméridgien exposé plein Sud, le pinot noir (100%) est vendangé en grappes entières, puis encuvé sans égrappage pour une semaine de macération semi-carbonique (typique de cette AOC). Le décuvage se fait au goût et non à la couleur, ce qui explique une constance dans le goût des rosés des Riceys, et non dans leur couleur qui elle varie selon les millésimes. L'élevage des 2013 a eu lieu un an sur lies en fûts d'occasion, puis mis en bouteille sans collage ni filtration dans l'été suivant. Ensuite le vin a été élevé en bouteilles jusqu'à aujourd'hui. Bus sur la jeunesse (de 5 à 10 ans), les rosés des Riceys peuvent être carafés, et leur potentiel de garde pourra s'exprimer pleinement."