

CHAMPAGNE

— DEPUIS 1889 —

Laherte Frères

À CHAVOT

Rosé de Meunier

Aujourd'hui, nous élaborons notre Rosé d'assemblage à partir de vieilles vignes de Pinot Meunier uniquement. En utilisant différentes méthodes de vinifications, il se crée alors un parfait assemblage entre le Fruit, la Complexité, la Vinosité et la Fraîcheur...

Pratiques culturales : vignes cultivées dans le respect du vivant. Age moyen de 30 ans.

Assemblage :

- 100% Pinot Meunier :
 - 30% Macération
 - 10% Vin Rouge.
 - 60% Vin Blanc dont 40% de vins de réserve des années antérieures conservés en barriques

Vinification :

- Raisins cueillis à maturité optimum. pressurage traditionnel
- Fermentation alcoolique en cuve, en foudres et en barriques
- Fermentation malo-lactique partiellement réalisée
- Elevage sur lies fines

Dosage : dégorgement à la volée. 2,5 Gr /l.

Notes de dégustations :

- Antonio Galloni : The NV Extra Brut Rosé de Meunier is dazzling. Rich yet focused, with superb depth, Laherte's Extra Brut Rosé is a magical Champagne in every way. Orange peel, sweet red berry fruit, cranberry, mint and chalk are some of the many aromas and flavors that develop as this breathtaking Champagne shows off its pedigree. In a word: magical. **94 / 100**

-Wine Spectator : **90 / 100**

- Gault Millau : **15,5 / 20**

- Peter Liem : la première version était excellent, mais la seconde, est encore plus vive et incisive. Vraiment délicieux.

