

C H A M P A G N E

— DEPUIS 1889 —

Laherte Frères
À CHAVOT

Rosé Ultradition

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 culturelles : 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 pendant 6 mois

Dosage : dégorgement à la volée. 7 à 8 Gr /l.

Notes de dégustations :

- Antonio Galloni : Bold, powerful and vinous in the glass, the Ultradition is an impressive wine endowed with real depth and textural resonance. There is a good bit of intensity to the fruit. Even so, the wine retains terrific freshness. Cranberry, orange peel, rose petal and mint are some of the many overtones that add nuance throughout. . **93 / 100**
- La Revue du Vin de France : grande générosité fraîche d'un rosé de haute maturité. **15/20.**
- Tyson Stelzer : **91 / 100**

