

C H A M P A G N E

— DEPUIS 1889 —

Laherte Frères
À CHAVOT

Rosé de Saignée Les Beaudiers

C'est dans le lieu-dit *Les Beaudiers*, sur les mi-côtes de Chavot que nous travaillons ces vieilles parcelles avec soins : taille courte pour une production limitée et aérée, travail manuel soigné, labours réguliers.

Ce vin de Terroir met en valeur la splendide complexité du Meunier et sa diversité aromatique, accompagné de la fraîcheur des sols calcaires.

Pratiques culturales : vignes cultivées dans le respect du vivant.

Assemblage :

- 100% Pinot Meunier. Terroir de Chavot. Parcelles plantées en 1953, 1958, et 1965. Exposition nord-est. Sols argilo-limoneux peu profonds avec présence de petits cailloux, schistes et silex. Sous-sol crayeux issu du Sparnacien.

Vinification :

- cueillette à maturité optimum avec un tri sévère
- Eraflage du raisin puis macération de 12 à 14 heures
- Fermentation alcoolique lente et spontanée en barriques
- Fermentation malo-lactique non réalisée
- Elevage sur lies fines pendant 6 mois avec batonnages réguliers jusqu'au printemps

Dosage : dégorgement à la volée. 0 à 4,5 Gr /l.

Notes de dégustations :

- Tyson Stelzer : An impressively expressive rosé of medium pomegranate-crimson hue, layered with flavours of watermelon, strawberries and rose petals. Vibrant red fruits carry long on the finish, amid a taut acid presence and a fine, creamy bead. **93 / 100**
- Antonio Galloni : offers striking depth, density and richness, essentially all the things a saigné Rosé should. It is a gorgeous wine Champagne in every way. **95 / 100**
- Rvf : **15 / 20** / Peter Liem : ****(*)**

