

Château de Rouanne - "Effervescent rosé"

- rosé - 2021

"Effervescent non dosé "Brut nature".

Sables calcaires du pliocène.

Vignes de 30 ans de moyenne d'âge en culture biologique.

Pressurage lent: nous n'incorporons que la première taille dans le vin de base.

Fermentation et élevage sur lies.

Couleur rose bleutée.

Noyau de cerise, thym, framboise, silex.

En bouche : fraîcheur verticale soulignée par une fine bulle crémeuse.

Prise de mousse en mars 2023 / Mise en bouteille en août 2023.

Notre aventure dans le monde des bulles est une initiation absolument passionnante. C'est un extraordinaire territoire d'apprentissage, de créativité et d'innovation. L'exploration des univers de qualité y est très différente de ce qu'on peut connaître dans les blancs et les rouges. Pour notre troisième millésime, nous avons encore avancé sur la qualité des rythmes de pressurage, sur l'étude des univers aromatiques ou encore sur les prises de mousse et sur l'autolyse qui leur succède. Nous développons donc notre propre méthode avec nos petits secrets. Nous allons certainement allonger encore la période d'élevage après la prise de mousse : il s'agit d'un moment vraiment magique pendant lequel le profil aromatique connaît des changements notoires en direction du raffinement et d'une texture plus crémeuse."