



ROSÉ DE SAIGNÉE

L'enfant terrible de la Maison Gamet ! Le Rosé de Saignée est un rosé élaboré par macération de raisins noirs ; de 24 h à 36 h, le jus des raisins coule par gravité, sans pressurage et sans filtration ; au contact de la peau des raisins, le jus obtient une couleur rubis et des arômes tanniques.

Monocépage, parcellaire et millésimé, le Rosé de Saignée est seulement produit lors des belles années en Champagne, car le procédé de la saignée exige un excellent état sanitaire des raisins, notamment des Meuniers !

TERROIR(S): Damery ou Mardeuil, en fonction des années.

CEPAGE(S): 100% Meunier

NATURE DES SOLS: Argilo-calcaire, argilo-sableux, argilo-marneux.

AGE MOYEN DES VIGNES: entre 25 et 50 ans

METHODE DE CULTURES: Haute Valeur Environnemental 3 & Viticulture Durable en Champagne

VINIFICATION: Cuve Inoxydable

VIELLISSEMENT: 30 mois sur lattes

DOSAGE: BRUT

OENOLOGUE: Philippe Gamet

FLACONNAGE: 0,75