



Henri Champliau

HENRI CHAMPLIAU est une maison familiale située à Mercurey, cœur de la Côte Chalonnaise en Bourgogne. Fondée par Alexandre Graffard, petit fils d'Henri Champliau, nous produisons exclusivement des Crémants de Bourgogne et vins effervescents avec une exigence qualitative propre à notre maison.

CRÉMANT DE BOURGOGNE, BRUT ROSÉ

Notre cuvée 'Rosé' est aussi volontairement **dominé par le Pinot Noir** qui apporte ces notes de petits fruits rouges si élégante. Le **Chardonnay** est sélectionné pour apporter de la précision et de la fraîcheur.

Nous utilisons le Gamay comme un gant de velours et pour sa robe.

Élaboration

Issus de parcelles dédiées à la production de vin de base, la vigne est travaillée spécifiquement pour obtenir la meilleure qualité de raisin possible pour avoir des vins de base nets et précis.

Les vendanges se font à **la main uniquement**, le **pressurage est délicat** et les vins de base sont **vinifiés séparément** pour avoir le choix le plus large possible. C'est alors que l'assemblage intervient, exercice subtil qui va définir le style de notre maison. Nous dégustons toutes les cuves à **l'aveugle** et nous rejetons près de 2/3 des volumes présentés pour ne garder que les meilleurs éléments. C'est un luxe unique qui nous permet **une exigence qualitative sans concession!**

La cuvée est ensuite mise en bouteille pour suivre la **méthode traditionnelle** de prise de mousse. Nous respectons le temps pour que la cuvée s'affine grâce à un **vieillessement sur latte de 15 mois minimum** et les **bouteilles passent 4 mois supplémentaires après dégorgement avant d'être vendues.**

Assemblage et dosage

Pinot Noir 75%, Chardonnay 15%,
Gamay 10%

Brut: 9,5 gr/l
Degré alcool: 12,5%vol

Notes de dégustation

Une belle robe légèrement rosée, saumonée, un nez délicat de fleurs blanches et de fruits rouges, une bouche précise et intense. Dominant l'assemblage, le Pinot Noir apporte élégance et puissance alors que la fraîcheur du Chardonnay et la gourmandise du Gamay viennent parfaire l'équilibre de cette cuvée.

Service

Grâce à sa complexité, cette cuvée 'plaisir' peut réconcilier les grands amateurs de vin avec le rosé ! Parfait pour l'apéritif, ce Crémant s'allie parfaitement avec une entrée au poisson frais ou les desserts et les fruits.

La température idéale de service est 8°C.

