

ROSÉ DES RICEYS 2022



TERROIR

Pinot Noir issu de la commune des Riceys, un village viticole de caractère situé au cœur de la Côte des Bar.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION

100% Pinot Noir, macération courte des raisins, suivi d'un pressurage lent et d'une fermentation en cuves inox.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : Une robe rose intense, aux reflets légèrement cuivrés.

Nez : Le nez est complexe et élégant, dévoilant des arômes de fruits rouges (fraise, framboise, groseille) et d'épices douces.

Bouche : Fidèle au nez, la bouche est structurée et ample. Elle offre une belle fraîcheur et une texture soyeuse qui révèlent des arômes de fruits rouges mûrs, apportant une belle longue en finales.

RECOMMANDATIONS

Conservation :

A déguster dans les 2 à 4 ans.

Température de service :

Entre 10° et 14°C.

Moment de dégustation :

Idéal pour accompagner un magret de canard et ses légumes rôtis au miel.

Champagne Victoire dévoile son Rosé des Riceys (A.O.C), un vin tranquille d'exception et confidentiel, issu uniquement de Pinots Noirs fins mûrit sur les coteaux les mieux exposés. Les Riceys est le seul village en Champagne à bénéficier de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Rosé des Riceys ». Autrefois très apprécié à la Cour du Roi Soleil, Louis XIV vantait les qualités aromatiques uniques de ce vin tranquille.