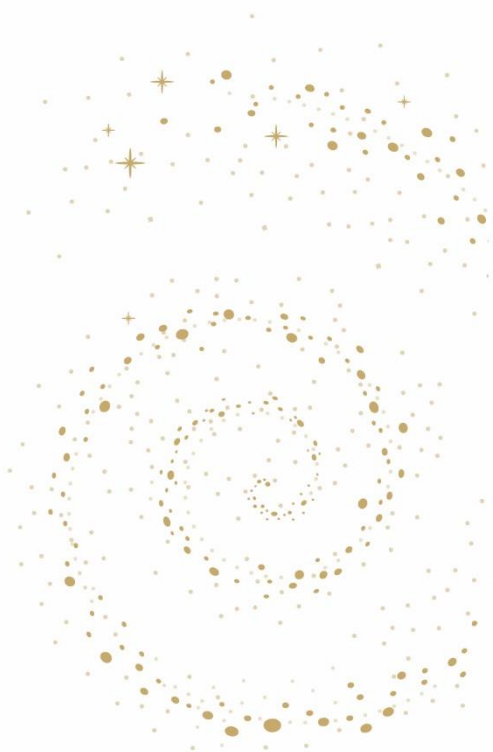




CHAMPAGNE Réaut

en Biodynamie depuis 1992

CUVÉE BRUT ROSÉ



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Rosé dit « de saignée » : élaboré uniquement à partir de raisins rouges. La couleur s'obtient en laissant macérer pendant une courte durée la peau des raisins jusqu'à ce que la couleur du rosé désirée soit obtenue.

- **RÉCOLTE :** 2020
- **CÉPAGES :** 100 % Pinot Noir
- **MOYENNE D'ÂGE DES VIGNES :** 30 ans
- **RENDEMENT :** 11 000 kg/ha soit 70 hl/ha
- **PRESSURAGE :** pressoir pneumatique horizontal Bucher de 4 000 kg
- **VINIFICATION :** Macération à froid, raisins issus des vignes les plus mûres de chaque vendange. Cuves inox avec système de thermo-régulation des températures de fermentation.
- **FERMENTATION MALO-LACTIQUE :** oui
- **TIRAGE :** 2021 – 2 664 bouteilles
- **DATE DE DÉGORGEMENT :** Octobre 2023 – lot 23

ANALYSE

- **DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 12°C
- **DOSAGE :** 4,67 g/l
- **SULFITES :** 53 mg/l



Champagne élaboré conformément à la réglementation européenne de l'Agriculture Biologique pour la production de nos raisins et, depuis août 2012, pour la vinification.

Le cahier des charges « Demeter » est appliqué pour la partie Biodynamie.

L'organisme de contrôle indépendant « Ecocert » vous garantit la bonne application de ces pratiques.

VIGNOBLE EN BIODYNAMIE DEPUIS 1992 À COURTERON

Champagne Réaut • 12, Chemin de Derrière les Murs 10250 Courteron • Tél. 03 25 38 23 10 - Fax. 03 25 38 24 39

Email : champagne@champagne-reaut.fr • www.champagne-reaut.fr