

CUVÉE FIDÈLE EXTRA BRUT

VOUETTE & SORBÉE



Champagnes Type Rosé

Dans ce vin, vous trouverez toutes les saveurs vineuses du Pinot noir.

- Pinot noir 100%

Accords mets et vins

En apéritif, sur des viandes blanches ou encore des volailles cuisinées

Détails

Effervescent : oui
Degrès : 12 %
Primeur : non
Packaging : carton de 6
Domaine : Vouette & Sorbée
Couleur : Rosé
Région : Champagne
Appellation : AOP Champagne
Cépages : Pinot noir
Bio : oui
Viticulture : Biodynamie
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Sols du jurassique supérieur champenois
Cépage : 100% pinot noir
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biodynamie
Vinification : Pressurage traditionnel par coquard, vinifié sous bois
Elevage : Sous bois, dégorgement à la volée, zéro dosage

Dégustation

Robe : Rose orangée aux reflets cuivrés aux bulles discrètes
Nez : Agréable et élégant sur arômes de fruits jaunes mûrs, fruits rouges et épices
Bouche : Ronde et soyeuse
Garde : 8 ans
Température de service : 9°

HISTOIRE DU DOMAINE

Là où la chimie prescrit huit jours d'antibiotiques par les engrais et les pesticides, la bio-dynamie traite en deux heures de manière naturelle», dixit Bertrand Gautherot, du domaine Vouette et Sorbée (Aube). « J'ai eu envie de rendre la vigne à sa nature et d'accepter ce qu'elle me donnerait. ». Bertrand était concepteur produit dans l'industrie du luxe. En 1993, il revient dans sa région. Bertrand Gautherot stoppe tous les traitements. Bien entendu, pas question de faire de la bouteille. Donc au début, avec sa femme Hélène, ils font du raisin mais du raisin bio qu'ils portent à la coopérative (certification AB et reconversion bio-dynamie depuis 1998).

