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

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°

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

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).

