

DOMAINE
La Borderie
CHAMPAGNE



Cuvée Douce Folie

Un cépage : le Pinot Noir.

Une parcelle : « Douce Folie » (Merrey sur Arce) : exposition sud-ouest (bonne maturité), parcelle sélectionnée pour son aptitude à la production de vins de couleur : vigne de 50 ans, rendements limités, travaux spécifiques : taille, ébourgeonnage, vendange en vert, effeuillage manuel, enherbement, labour.

Une année : Rosé réalisé uniquement lors de millésimes permettant un état sanitaire parfait et une maturité optimale des raisins.

La vinification : Cuvaïson d'environ 48h en vendange entière en cuve inox, interruption de la macération quand la couleur voulue est obtenue. Fermentation malolactique réalisée en cuve inox. Vieillessement de 24 mois en cave.

Le dosage : Extra Brut.

La dégustation : Robe claire moyennement soutenue. Notes florales de violette, de baies fraîches : framboise, cassis, griotte notes minérales, nez expressif, fin et délicat. Attaque en bouche souple, effervescence crémeuse, bouche charnue acidulée, assez vineuse, gourmande, fruitée.

Accords mets/vin : Jambon iberico et charcuterie ne, Roulés d'aubergine à la ricotta et pancetta, Carpaccio de bœuf, Tiramisu aux biscuits roses et aux fraises.

Conditions de service : 12°C en flûte galbée.



Gault&Millau
L'expert gourmand

Champagne noté 14,5/20 dans La Revue Du Vin de France de Novembre 2016 parmi les 100 meilleurs Champagnes rosés et 15,5/20 dans le Guide Champagne 2020 Gault&Millau.

