

CHAMPAGNE
CHARTOGNE-TAILLET
Vigneron à *Merfy* depuis 1683

M E R F Y

LE ROSÉ



LES SPÉCIFICITÉS DU VIN



Sa Couleur :
Souvent pâle, aux reflets
orangés clairs



L'ASSEMBLAGE

Le Rosé est un Champagne d'assemblage composé de Chardonnay, et de cépages noirs (majorité de Pinot Noir). Le vin rouge assemblé provient de l'une des deux parcelles reconnues pour la qualité de leurs raisins à «rouge». Certaines années, de la parcelle des Orizeaux, et depuis 2017, des «Fontaines» de Saint Thierry.

Le Rosé est une exception à la maison. Il nécessite un travail œnologique plus varié que pour les parcelles. L'influence de l'ajout de rouge au vin blanc nécessite de faire des choix particuliers pour éviter les excès d'opulences, de fruité ou de tannicité.

TEXTURE

Le Rosé est un Champagne d'assemblage qui offre deux profils distincts et successifs. Ce vin enrobe d'abord la bouche d'une texture moelleuse, puis s'inscrit dans la longueur en laissant une consistance fine et pointue.

L'ÉLEVAGE

Le Rosé est élevé en fûts de 228 litres et 350 litres. Les fermentations sont spontanées, sans ajout de levures ni bactéries.

L'ANNÉE DE BASE :

**Ce vin est souvent un
Champagne issu d'une
seule année.**

LA CHAMPAGNISATION

Aucune filtration n'est acceptée par les vins. La filtration modifierait trop les textures des vins et donc l'équilibre gras / sels en bouche.

Un dosage accompagnera ce Rosé, le plus souvent autour de 5 - 6 Grammes par litres pour aider le vin à accepter le vieillissement et intégrer l'influence des bulles de la seconde fermentation.
