

Fiche Technique : Champagne Jean-Pierre LAUNOIS Rosé



Appellation : Champagne

Description :

Densité : 7000 pieds/hectares

Age des vignes : 18 ans

Encépagement : Chardonnay, Pinot noir

Type de sol : argilo-calcaire

Rendement : 75 Hl /Ha

Vendange : Manuelle



Vinification :

Type de cuves: Inox thermo régulées

Vinification : Pour le Champagne, la mise en bouteille a lieu fin Février, début Mars pour entamer la prise de mousse qui durera environ 6 à 8 semaines.

Assemblage: 86% Chardonnay, 14% Pinot noir

Elevage : Le Champagne repose au moins 15 mois au contact des levures pour un Champagne d'assemblage et minimum 3 ans pour un Champagne millésimé

Production: 4000 bouteilles

Mis en bouteille à la coopérative

Commentaire de dégustation:

Robe délicate et saumonée, bulles fines, mousse fine.

Nez délicat de petits fruits rouges comme la griotte, la framboise.

Fraîcheur du Chardonnay et rondeur du pinot noir.

La vivacité du Chardonnay permet une bouche énergique.

Longueur en bouche assuré par la structure du pinot noir.



中文翻译:



让 - 皮埃尔 · 乐诺瓦桃红香槟

级别: 香槟

描述:

植株密度: 7000 株/公顷

树龄: 18 年

品种比例: 霞多丽, 黑比诺。

土壤类型: 粘土和石灰石

产量: 7500 升/公顷

收割方式: 手工收割



酿造方法:

桶的类型: 不锈钢温控酒桶

发酵时间: 香槟需二月下旬装瓶,

3月初开始发酵, 持续约6~8周。

组合: 86%霞多丽, 14%黑比诺。

陈酿: 调配型香槟要与酵母接触存放15个月,
带年份的精选香槟至少要存放3年。

产量: 4000 瓶

香槟合作厂装瓶。

品尝:

酒体呈粉红色, 接近三文鱼的颜色, 带有细小的气泡。

果香浓郁, 带有樱桃、覆盆子等红色果子的香气。

散发出新鲜的霞多丽和黑比诺的气味。

霞多丽的活力使其口感醇和。

黑比诺的结构使其余味持久。

