

“ROSELIE”

*Un pur Rosé de Saignée 100 % Meunier issu de la vendange 2022
Brut Nature*

ROSELIE, un 100% Meunier de Saignée, ROSECAUDALIE en direct de la contraction des mots Rosé et Caudalie pour sa longueur en bouche qui se compte en minutes qui s’étirent.

Les Meunier est issu d’une sélection de vieilles vignes âgées de 51 ans et révèlent la gourmandise de 2022 uniquement. Millésime non revendiqué, c’est volontairement un jeunot instantané printanier pour garder la jouvence des petits fruits rouges.

L’étiquette traduit l’attachement du vigneron à sa terre, à ses vignes et à ses vins. Elle représente le cadastre viticole de Vrigny. En noir les parcelles de la famille Coulon, en or, celles qui composent la Cuvée.

Le vignoble Roger Coulon est certifié Bio depuis 2022. Rosélie affiche alors le logo sur sa contre-étiquette.



Vendanges 2022

L’été a été très chaud et à la vigne il se caractérise par une sécheresse importante qui aurait pu déséquilibrer les vins. Il n’en est rien. Avec les fortes chaleurs, on craignait des acidités basses mais elles sont finalement présentes. La récolte est exceptionnelle. Le vin a du pep, du croquant et de la vigueur.

Le marqueur de l’année est incontestablement le caractère salin. Les Meuniers ont d’extraordinaires arômes de silex avec de la matière et de la texture.

La Champagne a connu de beaux Millésimes ces dernières années, mais en 2022, le niveau est d’un cran supérieur.

Le Terroir

Assemblage 100 % Meunier issus d’une sélection de vieilles vignes à Vrigny, situées sur la Montagne de Reims entre 130 et 150 m d’altitude, à plat, sur les axes Est-Ouest et Nord-Sud. Sols composés de **sables du Thanétien**.

Vignes âgées de 30 et 51 ans plantées à 8500 pieds/hectare cultivées en Viticulture **Biologique** et d’agroforesterie.

Une vinification naturelle

Rosé de Saignée avec macération pendant 12 à 24h. **Une partie de la vendange est égrappée, l’autre reste entière.**

Pas de chaptalisation.

Fermentation Alcoolique spontanée avec **levures indigènes**, vendange 2022.

Fermentation malolactique naturelle.

Elevage

Vins élevés en cuve, sur lies fines pendant 8 à 10 mois .

Assemblage d’une seule année.

Clarification **naturelle**, sans collage, ni filtration avant la mise en bouteille.

La prise de mousse est privilégiée à 4,5 atmosphères.

Veillissement sur lattes de 36 mois, jusqu’à la jouvence du fruit, pour un vin expressif et fruité, dans les caves souterraines du Domaine.

Dégorgement manuel.

Zéro Dosage