

Rosé des Riceys  
2003

Cépage : Pinot Noir  
Lieu dit : 'La Forêt'  
Age de la vigne : 33 ans  
Taille : Guyot simple  
Rendement : 8 000 kg/ha.

La chaleur exceptionnelle de l'été 2003 a permis une très belle maturité du raisin dans tous les secteurs de la Champagne et en particulier dans les coteaux réservés au Rosé des Riceys. Le temps très sec et les vendanges d'août, très précoces, nous ont donné des raisins remarquablement sains.

Cuaison : 5 jours - grappes entières 4/5<sup>ème</sup> - raisins foulés 1/5<sup>ème</sup>  
Composition de la cuvée : - 75 % élevé en cuve  
- 25 % élevé en fûts environ 5 mois (5<sup>ème</sup> vin)  
L'élevage se termine fin juin 2004.

Caractéristiques du vin :

- Titre alcoolique potentiel : 12°50
- Titre alcoolique obtenu : 12°30
- Acidité totale : 3,20 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- PH : 3,58
- Acidité volatile : 0,30 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

*Note de dégustation*

*Sa robe rosée soutenue associée à une belle brillance lui donne une profonde intensité rarement atteinte par un Rosé des Riceys.*

*L'agitation dans le verre révèle, outre le gras du vin au travers des larmes abondantes, un nez expressif, des arômes de fruits évoluant vers des impressions confiturées et des notes de pâtes de fruits.*

*La bouche est souple et très longue. Les arômes de griottes évoluent sur des notes réglissées. C'est un vin d'exception comme la vendange qui lui a donné naissance.*

*Au cours d'un repas, il peut accompagner :*

- *Des poissons :*
  - *Daurade aux lentilles*
  - *Lotte au curry*
  - *Dos de cabillaud et langoustines*
  - *Coquilles St Jacques rôties*
  - *Saint Pierre grillé et sa julienne de légumes*
- *Des viandes :*
  - *Curry de sanglier*
  - *Filet de chevreuil sauce chasseur*
  - *Salmis de pintade*
  - *Tournedos sauce au vin rosé*
  - *Suprême de volaille*
  - *Andouillette de Troyes à la graine de moutarde*
  - *Ris de veau forestière*