



Cédric Bouchard ha fondato il suo domaine Roses de Jeanne nel 2000 a Landreville nell'Aube. Da subito Cédric Bouchard si è affermato nel panorama enologico francese ottenendo dalla guida Gault Millau il titolo di Champagne's finest winemaker. La storia del domaine Roses de Jeanne ha inizio quando Cédric Bouchard eredita dal padre il vigneto Les Ursules: il suo obiettivo è, da subito, quello di produrre champagne che rappresentino ogni singola annata ed il terroir d'origine, realizzando vini con uve provenienti da specifiche particelle di terreno, puntando sul monovarietale (Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Bianco) e su singole annate (millesimati), un concetto a dir poco rivoluzionario nel mondo dello champagne. Ogni vino del domaine Roses de Jeanne è prodotto con la sola prima pressatura delle uve, fatte fermentare in acciaio con lieviti indigeni e lavorate con delicatezza per ottenere la migliore finezza. Segue la seconda fermentazione in bottiglia che si svolge lentamente così da creare negli champagne un finissimo e persistente perlage.

Le Creux D'Enfer 2017 – CER/R17

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Le uve che danno vita allo Champagne Roses de Jeanne Le Creux d'Enfer provengono da una singola parcella di vigneto, di 20 anni di età, ubicato nel comune di Celles-sur-Ource, nell'Aube.

Vinificazione Ogni vino del domaine Roses de Jeanne è prodotto con la sola prima pressatura delle uve, fatte fermentare in acciaio con lieviti indigeni e lavorate con delicatezza per ottenere la migliore finezza. Segue la seconda fermentazione in bottiglia che si svolge lentamente così da creare negli champagne un finissimo e persistente perlage.

Le Creux d'Enfer è un rosé de saignée ed il suo affinamento sulle fecce fini perdura per 46 mesi. Non viene aggiunta liqueur de dosage.

Caratteristiche Lo Champagne Rosé millesimato è un vino di grande energia e tensione, fortemente espressivo.

