

# CLOS ROCHER

Millésime 2013



## *Invitation au rêve, au voyage*

Vous avez devant vous, un Champagne, que nous avons élaboré avec beaucoup de sensibilité et d'humilité, pour que vous puissiez en apprécier, la rareté et la préciosité – mais qu'a-t-il donc de si particulier ?

Avant de le déguster et le savourer, vous devez vous laisser emporter ... il vous mène, vous emmène, vous promène, il vous donne le bras, pour une promenade au jardin, dans un univers de beauté qui donne à rêver – le Clos !

Voulez-vous délicatement porter votre flûte à l'oreille ...

– oui ! et alors qu'entendez-vous ?

le chant des oiseaux, la grive musicienne, le merle et le rossignol ... le bruissement des abeilles, leur chant est si charmant, que nous nous laissons bercer ... c'est magique ... le temps s'arrête et se suspend ...

Marchons un peu, voulez-vous, la main dans la main, le cœur au paradis et l'âme dans les cieux ...

Ici les pampres de la vigne dessinent des cœurs, là, ils s'entrelacent dans une valse langoureuse, les grappes sont lourdes et gorgées de soleil ... elles sont la promesse d'enfanter des merveilles ...

Le porter à ses lèvres sera un doux baiser que plus jamais vous n'oublierez .

**Accord mets et vin** : Mesdames choisissez un beau cavalier, et vous Messieurs, une dame de qualité ...

*Jean-Pierre Rodolphe LEDE (oenologue)*

**Quelques mots sur l'ŒNOLOGIE** mais c'est vous qui devrez poursuivre le voyage

100% pinot noir

Raisins issus de la vendange 2013 uniquement avec un tri très sélectif à la vigne et une maturité parfaite. Les raisins proviennent exclusivement du Clos Rocher situé sur l'affinage des Riceys où le pinot noir est roi.

Seule la cuvée (1ère presse) entre dans la constitution de ce champagne.

Fermentation alcoolique à 16° et malolactique à 18° en cuves inox thermorégulées. vieillissement de 7 année minimum.

DOSAGE BRUT à 7 g/l avec une liqueur d'expédition issue de vin remis en cercle.



CHAMPAGNE

**GREMILLET**

