

Colette Rosé



Domaine situé à Vincelles dans la Marne dont Jérôme BLIN, actuel vigneron perpétue la tradition familiale remontant à 1671.

Le domaine en 2024 se compose de 2 ha 26 en agriculture biologique et 49 ares de meuniers en conversion. Au total il y a 45 % de cépage meunier, typique de la Vallée de la Marne, ainsi que 14 % de Pinot Noir et 31 % de Chardonnay et 10 % de Pinot Gris.

FICHE TECHNIQUE

Assemblage : 100 % meunier

Année : 2022

Terroir : vignoble situé sur le terroir de Vincelles

Parcelles : la champagne (pour le vin blanc) et la sablonnière (pour le vin rouge)

Sol : argilo limono calcaire, typique de la Vallée de la Marne

Exposition : Sud et sud-ouest

Age moyen des vignes : 35 ans.

Méthodes de travail des vignes : selon le mode de culture biologique (non certifié).

Récolte : Vendanges manuelles.

Vinification : rosé d'assemblage 22 % de vin rouge vieille vigne de Meunier de Vincelles, pas de filtration, pas de collage, fermentation malolactique naturelle.

Mise en bouteille : avril 2023

Vieillessement sur lies : 12 mois.

Date de dégorgement : avril 2024

Dosage : non dosé

Production : 1335 bouteilles et 86 magnums