



Composition : 98% de Chardonnay et 2% de Meunier

Vendange 2019 uniquement

Date de mise en bouteille	Date de dégorgement	Dosage apporté
08 Juillet 2020	22 Juillet 2022	1 Gramme par litre

La méthode

Le Rosé d’Infusion est parti d’une idée simple, appliquer au vin la méthode d’infusion du thé.

Après le pressurage, nous attendons que les jus de chardonnay soient en peinent fermentation, puis nous allons cueillir les plus belles grappes de Meunier de la parcelle « Les Cormonts ».

Ensuite les Meuniers sont triés puis égrappés avec délicatesse à la main pour garder des

Ensuite versions les grains de Meunier dans le mout de Chardonnay. A partir de là nous surveillons plusieurs fois par jour l’infusion en faisant des dégustations à l’aveugle pour juger le gout, la couleur ne nous intéresse pas.

Une fois l’équilibre du gout trouvé, nous sortons à l’aide d’une épuisette les grains de Meunier.

Le Rosé d’Infusion est né et va terminer sa fermentation en fut de chêne.

"Les Gras d'Huile" Chardonnay	"Les Cormonts" Meunier
* Superficie : 1 Hectare et 13 Centiares * Exposition : Sud Est * Porte greffe : 41B * Année de plantation : Section n°1 – 1993, section n°2 – 1998, section n°3 – 2001, section n°4 – 2004	* Superficie : 15 ares et soixante centiares * Exposition : Sud * Porte greffe : B * Année de plantation : 1968

Le Vin

- ☒ Infusion de baies de meunier dans un moût de chardonnay
- ☒ Levure indigènes
- ☒ Pas de sulfitage à la vendange
- ☒ Débourbage par le haut (par débordement)
- ☒ Bâtonnage : Seulement si le vin en a besoin
- ☒ Ouillage : Seulement en période chaude.
- ☒ 2 Pompages : un pompage est réalisé à la vendange puis un second à l’embouteillage.
- ☒ Liqueur de tirage : Vin issu de l’assemblage de la cuvée Rosé d'Infusion brassé avec du sucre non raffiné bio.
- ☒ Liqueur de dosage : Identique à la liqueur de tirage mais stockée en magnum pendant 18 mois.