

# Domaine Dugois

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT



## CREMANT Rosé

## FICHE TECHNIQUE

**Cépage** - 100% Trousseau

### Méthode de vinification

Vendanges manuelles en caisse percée, pressurage pneumatique suivie d'un débourage au froid, fermentations alcoolique et malolactique. Élevage en bouteille champenoise dit sur latte durant 14 mois. Rosé de macération durant 4 jours.

### Mode Cultural

Certifié Haute Valeur Environnementale depuis l'été 2014, nous avons à cœur de préserver la biodiversité dans notre vignoble. C'est aussi dans ce sens que nous travaillons les sols au printemps, entre les rangs et entre les pieds. Durant la période estivale nous privilégions la tonte et l'utilisation des interceps, cela nous permettant d'éviter les herbicides.

En conversion Bio depuis 2019.

### Géologie

Sol composé d'argiles profondes sur marne rouge.

### Arômes

Bulles très fines, bouche fruitée et florale avec une acide fine.

### Accords

Desserts au fruit

**Production annuelle** : 9000 bouteilles

