

Les Massales

EXTRA BRUT ROSÉ

CÉPAGES ET TERROIRS

- Assemblage composé à 40 % de chardonnay, 30 % de pinot meunier et 30 % de pinot noir.
- Terroir composé à 50 % de craie et 50 % de silex.
- Vignes situées dans les villages de Moussy, Pierry et Chavot-Courcourt.

VINIFICATION

- Vendange manuelle avec tri des raisins,
- Pressurage direct avec sélection des premiers jus,
- Débourbage à froid 12 à 24 h sans enzyme puis entonnage,
- Fermentation en barriques, demi-muids et foudres.

ÉLEVAGE

- 8 mois sous-bois,
- 40 mois sur lattes en cave minimum,
- 3 mois minimum après dégorgement,
- Fermentation malolactique partielle,
- Pas de collage et légère filtration,
- Dégorgement avec liqueur vinifiée et élevée en fût.

ACCORDS ET DÉGUSTATION

La robe de ce rosé est très séduisante, entre peau de pêche et pétale de rose. L'effervescence est vive, animée de bulles fines et agiles. La présentation générale est pleine de jeunesse et de dynamisme.

Le premier nez s'ouvre sur des notes fruitées et lactiques avec beaucoup de délicatesse. Après quelques instants on perçoit la fraise, la crème, ainsi qu'une sensation mentholée qui apporte beaucoup de fraîcheur. Plus tard, apparaissent le cassis et la myrtille. Il s'agit d'un nez fruité et printanier.

L'attaque en bouche est souple puis le vin génère une impression de fluidité, de fraîcheur et de légèreté. L'effervescence est crémeuse et le dosage parfaitement assimilé. Aucune aspérité ne vient troubler cette sensation aérienne dont la texture suggère le tulle ou la dentelle. On a l'impression que le champagne se tient dans une bulle. La rétro-olfaction évoque les petits fruits rouges acidulés avec peut-être une pointe de litchi.

La finale est assez longue (environ 6 à 7 secondes de persistance), ronde et fruitée. Fraise et fruits exotiques constituent ainsi avec tendresse la virgule qui invite à reprendre une gorgée de ce champagne.

À servir dans une flûte bien élancée, afin de préserver sa délicatesse et son caractère aérien. Elle sera parfaite au moment de l'apéritif ou en accompagnement d'une soupe de carotte à l'orange, d'un beau jambon blanc, de noix de saint Jacques rôties, des langoustines, d'un carpaccio de poisson ou de bœuf, d'un fromage de chèvre frais ou de fraises à la gelée de rose.

Dégustation par Franck WOLFERT

CHAMPAGNE
TELLIER

14 avenue du Mont Félix - 51530 MOUSSY (France)
contact@champagne-tellier.com - www.champagne-tellier.com