

FICHE TECHNIQUE

L'ÉMERILLON



L'Émerillon est notre nouveau rosé de saignée certifié bio. Cette première édition est un mono-cépage mono-parcellaire qui est également issu d'une seule année. Nommé pour l'Émerillon, un des navires qui a accompagné Jacques Cartier lors de son deuxième voyage au Canada, le nom fait aussi référence à un vin vif et réjouissant dans le vocabulaire du 17^e siècle.

ASSEMBLAGE : 100% Pinot Meunier vinifié en rosé de macération. Base de récolte 2022.

PROVENANCE : Provient d'une vigne Premier Cru à Villemommange, « Les Barbaries. Sols limono-sableux.

VINIFICATION : Macération 24 heures en cuve inox et vieilli 6 mois en cuves inox avant la mise-en-bouteille. Fermentation malo-lactique faite.

VIEILLISSEMENT : Mis en bouteille en 2023 tirage capsule. Vieilli sur lies en cave souterrain minimum 3 ans.

DOSAGE : 5 g/l (MCR)

DEGUSTATION : Ce champagne est d'un rose profond, presque rouge, avec des reflets violacés qui tourneront vers le rubis en vieillissant. Elle exprime des arômes de fruits rouges, notamment de cerise et de framboise, et — malgré sa couleur intense — reste fraîche, fruitée, et légère en bouche. Très bien à l'apéritif, c'est aussi un formidable champagne de gastronomie, à servir avec un magret de canard rôti aux cerises, un carré d'agneau sauce aux groseilles, ou bien en accompagnement des desserts acidulés aux fruits rouges, tels qu'un sabayon aux framboises, ou une tartelette fraise-yuzu.



CHAMPAGNE
FRESNE DUCRET

10, Rue Saint Vincent, 51390 Villemommange, France

T : +33 (0)3 26 49 24 60 F : +33 (0)3 26 49 23 67

champagne.fresne.ducret@gmail.com

www.champagne-fresne-ducret.com