



# le **Domaine** **Chapelier**

**Champelier Rosé Brut**

**Cuvée Clémentine**

**Bouteille de 75cl**

**Vignerons :**

- Pierre, Julien et Christine Guigue, associés en GAEC Le Chapelier.

**Vignoble :**

- Culture biologique de père en fils depuis 1970.
- En AOP Côtes du Rhône depuis 2001.

**Superficie :**

- 18 ha groupés autour du domaine, avec 2 terroirs : l'un argilo-calcaire, l'autre sableux.

**Encépagement :**

- 50 % grenache noir et blanc, 35% syrah, 5% Cinsault, 5% Roussane, 5% Vermentino.

**Terroir de la cuvée :**

- Sol calcaire, coteaux secs.

**Composition :**

- 100% Cinsault.

**Rendement :**

- 45 hl/ha.

**Age moyen des vignes :**

- 30 ans.

**Vinification :**

- La vinification du rosé est identique à celle du Côtes du Rhône rosé, et c'est une fois le vin fini que nous le confions à un prestataire pour qu'il le « champagnise » : une deuxième fermentation est réalisée en bouteilles, les bouteilles sont tournées régulièrement, conservées sur latte minimum 9 mois, puis dégorgées.

**Dégustation :**

- Vin très fin, au fruité délicat, avec une belle présence des bulles et une bonne longueur en bouche.

**Température de service :**

- 6 à 11 °

**Accompagnement :**

- Apéritif ou dessert,... ou pourquoi pas tout au long du repas de fête !

**Conservation :**

- A boire dans les 4 ans.

Certifié ECOCERT