

CHAMPAGNE



PONSON

*Premier Cru Rosé*

Le "Premier Cru Rosé" est l'héritier du "Rosé des Gentes Dames" de Chez Pascal Ponson, il est la représentation de l'encépagement des vignobles en propriété de la Maison PONSON.

Il est élaborer par addition de rouge de la vendange antérieur sur un assemblage Premier Cru. Ce premier apporte structure et élégance, au fruit et a l'aisance déjà existante dans le Premier Cru.

- Assemblage : 71% pinot meunier, 11% pinot noir, 12% chardonnay.
- Age moyen du vignoble : 35 ans.
- Vieillissement : en Cuves inox pour 88%. en fûts de chêne pour 12%.
- Elevage : 8 mois sur lies fines.
- Fermentation malo-lactique : faite sur l'ensemble des vins.
- Prise de mousse et vieillissement : 48 mois à 12°C.
- Production : 7 000 bouteilles.
- Année dominante : 2019.
- Dosage : 4 g /L (Liqueur Maison)