



CHAMPAGNE
**MAURICE
GRUMIER**

**CÔTEAUX CHAMPENOIS
LES ROSIERS 2020**

Notre Coteaux Champenois rouge, Les Rosiers 2020. Il s'agit, tout simplement, du premier vin rouge produit sur le domaine.... Vinifié à partir de la parcelle éponyme, avec des raisins servant habituellement à nos champagnes.

« Les Rosiers », est une parcelle plantée en 1968 par Maurice, le grand-père de Fabien. Ces Pinot noir de plus de 50 ans donnent des vins mûrs, riches avec une belle densité. Une cuvaison de 10 jours a permis de mettre en avant le fruit de cette grande année.

Nous mettons donc en lumière aujourd'hui notre terroir et notre savoir-faire sous un jour différent. Mais toujours avec le même amour et la même attention dans son élaboration.



Fiche technique de cette cuvée :

Cépages : Pinot noir 100 %

Cru : Venteuil, parcelle « Les Rosiers »

Assemblage : Année 2020

Vinification : Cuvaison de 10 jours avec remontage quotidien, vinification en cuve inox puis 22 mois d'élevage en fûts de chêne, non collé, non filtré.

Mise en bouteille : Novembre 2022

Gault et Millau : 15,5/20 (2018)



13 ROUTE D'ARTY - 51 480 VENTEUIL
(+33) 3 26 58 48 10

CHAMPAGNEGRUMIER.WANADOO.FR
WWW.CHAMPAGNE-GRUMIER.COM

NOS VEINES



NOS ENVIES



NOS VINS

