

# BULLES



Bois Mozé

Rosée Captive 2011

BRUT & NATURE



## CEPAGES

---

Pinot Noir 100%

## TERROIR

---

Argilo – Calcaire sur un magnifique coteau surplombant la cave à Coutures.

## VINIFICATION

---

Le cépage Pinot est ramassé en caisses à une maturité optimale (13°C).

Le pressurage est délicat en pressoir pneumatique, les jus sont sélectionnés avant le débourage.

La première fermentation alcoolique se déroule en barriques de 400 litres (2/3 neuves et 1/3 1 vin). La fermentation est bloquée au froid (11.5°C) et des sucres (environ 24grs) sont gardés pour la seconde fermentation.

Elevage en barriques 6 mois environ avant le tirage et la prise de mousse. Le séjour sur lattes est de 24 mois minimum pour obtenir la complexité aromatique et la finesse des bulles.

## DEGUSTATION

---

Servir à 5 – 6°C.

## ACCORD METS ET VINS

---

Rosée Captive 2011 sera très apprécié en apéritif ou sur des poissons fumés Il accompagnera très bien vos desserts : soufflés, crèmes glacées, crumbles ou encore brochettes de fruits frais.

*Rosée Captive, **Brut** et **Nature** :  
Un vin d'une grande complexité aromatique valorisant ainsi le cépage et le terroir calcaire du Domaine.*