



CUVÉE
ROSÉ

LES ORIGINES

60 % PINOT NOIR – 25 % MEUNIER – 15 % CHARDONNAY
18% ROUGE



Vieillessement 24 mois
en cave à 11°C avec un
bouchage capsule de
tirage joint P103.

+/- 5 000 EXEMPLAIRES

www.champagnecopin.com



Vinification du blanc identique à la cuvée Réserve. Vinification du rouge : Foulage et égrappage à 100%.



Sulfitage vendange bisulfite d'amonium à 15% : 1er jour : 2 cl / Hl



Clarification des moûts : 3 g / hl – Enzymes pectolytiques



Macération fermentaire : 1 remontage le premier jour puis 2 / jour pendant minimum 7-8 jours. Second sulfitage à 1,5 cl / Hl



Fermentation alcoolique : Levures sèches actives Saccharomyces cerevisiae galactose à 15g/Hl – régulation à 19°C maximum en cuve inoxydable



Fermentation Malolactique : Oui, Totale avec Souche d'Oenococcus oeni à 20°C en cuve inoxydable. Extraction du marc et égouttage du jus de goutte. Pressurage et utilisation a moitié du jus de presse.



Collage : Protéine de pois (AB) – 30 g/Hl. Passage au froid : oui. Filtration sur plaques NCA B 120 biologique.



Embouteillage en Mars, Avril ou Mai N+1 après récolte, bouteille de fabrication française en verre type « champenoise » allégée en poids et provenant de l'usine OI de Reims.



Dégorgement à la glace avec jetting sans rajout de S02, Dosage liqueur d'expédition maison Brut : 6 g/L et bouchage sous liège naturel Amorim « AC ».



Gravure de la date du dégorgement en bas de bouteille et sur le bouchon ; Repos 5 à 6 mois avant vente.