

SAIGNEE D'ANTARES

un rosé de saignée 100%
Meunier, alliant la fraîcheur et
la complexité des champagnes
d'Alexis, pour une expérience
inédite et raffinée."

LES SATELLITES



TROISSY

- **GÉOLOGIE ET TERROIR :**

Sols argilos-sableux, Argiles brunes.

- **CÉPAGES :**

100% Meunier.

- **CERTIFICATIONS :**

Viticulture biologique depuis la vendange 2023
et biodynamique depuis la vendange 2024.

Utilisation d'extraits fermentés et décoction
de plantes.

- **ELABORATION :**

Rosé de saignée, issue d'une macération de 48
heures.

Pas de séparation des jus en « cuvées » et «
tailles » afin de mieux respecter l'entité de la
baie. Fermentation alcoolique en levures
indigènes.

Pas de fermentation malolactique.

Vinification exclusivement en fût de 400
litres. Le vin mûrit de 6 à 9 mois en fûts
avant mise en bouteille

Vieillesse sur lattes de 4 ans.

- **ANNEE DE BASE :** 2019

- **DOSAGE :** SEC

18 g/l

A. LECONTE
VIGNERONS DEPUIS 1861

