

TOTEM ROSÉ

Dans cette cuvée, nous avons mis un point d'honneur à faire ressortir l'intégralité du terroir de Troissy et Dormans. Les raisins blancs, soigneusement pressés avec délicatesse, apportent une subtile touche de fraîcheur, sublimant ainsi ce rosé d'assemblage.



- **GÉOLOGIE ET TERROIR :**

Origine géologique : cuisien.

Sables et grès puis bancs d'argiles et sables. Terroirs de sol brun calcaire sur colluvions et d'argile sableuse et caillouteuse.

- **CÉPAGES :**

50% Meunier, 25% Pinot noir, 25% Chardonnay.

- **CERTIFICATIONS :**

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

- **ELABORATION :**

25 % de Meunier dans cet assemblage est vinifié par la méthode de saignée, après une macération de 48 heures.

Les moûts de Pinot Noir et de Chardonnay sont assemblés avec le Pinot Meunier avant fermentation. La vinification se fait en cuves inox et en fûts de chêne.

Ajout de 10 % de vins de réserve et de 4 % de vin rouge élevé pendant 2 ans en fûts.

Vieillessement sur lies pendant au moins 2 ans.

- **ANNEE DE BASE :** 2022

- **DOSAGE :**

5g/l

A. LECONTE
VIGNERONS DEPUIS 1861

100

