



JEAN MALLET CHAMPAGNE

CUVEE BRUT ROSE

Assemblage : 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Dont 18% de Côteau Champenois rouge

Millésime de base : 2021

Année de tirage / N° Lot : 2022

Proportion de vin de réserve : 10%

Cru : Baroville (Côte des Bar)

Degré alcoolique : 12,3% Vol

Dosage en sucre : 8,9g/L

Acidité totale : 4,8g/l H₂SO₄

Sulfites (SO₂ Total) : 48mg/L

Pression : 6,3bars

Vinification :

- Coteau champenois : Eraflage, foulage et macération courte (~7jours)
- Fermentation alcoolique à basse température (18°C et 22°C).
- Fermentation Malolactique en fin de fermentation pour stabilisation des vins.
- Elevage en cuve 7 mois avant tirage.
- 2^{ème} fermentation en bouteille selon méthode traditionnelle.
- Dosage avec une liqueur noble de chardonnay faite sur l'exploitation

Commentaire de dégustation :

Mousse généreuse et voluptueuse. Ce champagne présente une belle couleur rose intense avec des notes de fruits rouges (framboise, griotte). Belle vivacité en bouche avec un final harmonieux et équilibré.





JEAN MALLET CHAMPAGNE

CUVEE PINK CHAMPAGNE

Blend: 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Including 18% of red wine
Year: mainly 2021 harvest
Bottling: 2022
Reserve wines rate: 10%
Location of the vineyard: Baroville (Côte des Bar)

Alcohol rate: 12.3% Vol
Sugar rate (Dosage): 8.9g/L

Acidity: 4.8g/l H₂SO₄
Sulfites (SO₂ Total): 48mg/L
Pressure: 6.3bars

Wine making process :

- Red wine : Stalk removal, treading and short maceration (~7days)
- Low temperature alcoholic fermentation (18°C et 22°C).
- Malolactic fermentation to stabilize wine.
- 7-month ageing in steel vats before bottling.
- Second fermentation carried out inside the bottles, according to traditional methods
- Dosage : addition of a homemade Chardonnay liquor

Tasting comment:

A generous and voluptuous foam. This champagne has a beautiful and intense pink color, with a lovely note of red fruit flavor (raspberry, morello cherry). Beautiful vivacity at first with a harmonious and well-balanced end.

