AMBONNAY GRAND CRU

CHAMPAGNE RODEZ

COTEAUX CHAMPENOIS

Ambonnay Rouge

Les Hauts Tourets 2019

Bien avant l'effervescence, la Champagne produisait des vins «tranquilles».
Au 17ème siècle le vignoble s'étendait sur plus de 55 000 hectares.
Les vins blancs représentaient la majorité de la production mais quelques terroirs exprimaient de belles vibrations après une vinification en rouge, notre secteur était souvent cité.
Nous souhaitons, avec ce Coteau Champenois rouge, voir s'exprimer d'autres notes sensorielles du parcellaire de notre domaine.



* Mise en bouteille : Eté 2022,
* Cépage : 100% pinot noir.
* Origine des raisins, Terroir d'Ambonnay contrées : Les Hauts Tourets.
* Récolte : 19 Septembre.
* Millésime : Récolte 2019.
* Vinification en fûts pour 100%.

Long time before the effervescence, Champagne produced still vines.
In the 17th century the vineyard extended over more than 55,000 hectares.
White wines represented the majority of production.
With this red wine, Coteau Champenois, we would like to express other sensory notes by our vineyard.



* Setting out of bottle: Summer 2022,
* Type of vine : 100% pinot noir.
* Origin of the Grapes, Terroir d'Ambonnay contrées : Les Hauts Tourets.
* Harvest : September 19.
* Vintage : Harvest 2019.
* Wine making out of Barrels 100%.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

demeter

CHAMPAGNE ERIC RODEZ
4, Rue de Isse - 51150 AMBONNAY
Tél. +33 3 26 57 04 93
contact@champagne-rodez.fr