

HUSH HEATH ESTATE

BALFOUR 1503 ROSÉ NV

« 1503 — l'année au cours de laquelle Hush Heath Manor a été construit. Le manoir reste au cœur de la succession »



INFORMATION GÉNÉRALE

Production : Plus de 40,000 bouteilles/année

Cépages : Trio classique Champagne : 70% Pinot Noir, 26% Chardonnay, 4% Pinot Meunier

Taux d'alcool : 11,5 %

TERROIR

Région : Kent au sud-est de l'Angleterre

Superficie : 37 acres

Climat : climat frais de type océanique

Type de sol : argile et sable

VITICULTURE

Gestion : durable sur le plan environnemental

La taille : taille « Guyot double » positionnement vertical, 3300 vignes/hectare.

Vendanges : mi-fin octobre

VINIFICATION

Vignerons : Owen Elias et Victoria Ash

Dosage : Sec

Cuvées sélectionnées et mélangées pour un style jeune et frais, dominé par les fruits roses, principalement du Pinot Noir. Les fermentations fraîches en cuve d'acier inoxydable garantissent l'intensité des arômes de fruits. Après la seconde fermentation en bouteille, chacune d'entre elles repose en cave pendant un minimum de 12 mois. Pour une qualité de bouchage optimisée, nous utilisons les bouchons de liège *Mytik Diam* qui offrent une parfaite homogénéité d'une bouteille à l'autre.

NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : similaire à la couleur d'un pétale de rose rose et bulles fines.

Nez : vif et frais avec des notes d'agrumes, de fraises sauvages et d'herbes séchées.

Palais : explosion de fruits rouges et de pamplemousse rose avec une belle acidité et un bel équilibre qui garantissent une touche de douceur à la finition.

Potentiel de garde : boire jeune, jusqu'à dix-huit mois après le dégorgement.

Accords suggérés : se déguste en apéritif et accompagne bien les plats à base de poulet, de porc, ou encore avec les pâtes bien assaisonnées et relevées avec de la saucisse par exemple (coup de cœur des vignerons).