

Leonia Pomino Rosé 2021

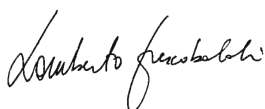


Formati
0,75 l, 1,5 l, 3 l

Leonia Pomino Rosé 2021

Pomino Spumante Rosé DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

« Inattendu. Un vin qui exprime le désir de découvrir de nouveaux horizons, courageux et déterminé, au caractère expressif et élégant comme mon arrière-arrière-grand-mère Leonia qui m'a inspiré dans mes choix de modernité. C'est elle qui planta des cépages français à Pomino, les vinifiant dans son chai gravitaire, ce qui lui valut la médaille d'or lors de l'Exposition de Paris en 1878. »



Conditions climatiques

Les premiers mois de l'année ont enregistré une pluviométrie assez importante, ce qui a permis à la vigne de se constituer d'excellentes réserves d'eau. La deuxième quinzaine d'avril a été marquée par une chute brutale des températures, qui sont ensuite remontées en mai. La nouaison s'est parfaitement déroulée et a bénéficié d'un temps sec et légèrement venteux. La météo exceptionnelle de mai et de juin a assuré une parfaite santé de la vigne, un bon développement des fruits et une excellente croissance des baies. L'absence totale de précipitations pendant les vendanges a permis de récolter des raisins parfaitement sains et dotés d'une excellente expression aromatique.

Vinification et élevage

Les raisins de pinot noir récoltés à la main sont arrivés au chai en cagettes de 15 kg aux heures les plus fraîches de la journée. Le pressurage doux qu'ils ont subi a permis d'extraire un moût limpide avec une légère teneur en anthocyanes. Par la suite, la clarification à froid pendant 12 heures a permis un éclaircissement supplémentaire, essentiel à l'harmonie qualitative qui caractérise notre Leonia Rosé. La fermentation s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées et une partie des raisins a été fermentée sous bois. L'assemblage des différentes cuvées a eu lieu au mois de mars, suivi du tirage (ajout de la liqueur de tirage) et d'un long élevage sur lies qui s'est conclu par le remuage et le dégorgement. Avant d'être mis sur le marché, le Leonia Rosé a vieilli en bouteille pendant quelques mois, ce qui lui a donné une harmonie supplémentaire et un bel équilibre organoleptique.

Dégustation

Le Leonia Rosé 2021 présente une robe rose pâle brillant avec une bulle élégante et persistante. Le bouquet dévoile des notes florales et fruitées qui rappellent les baies rouges ainsi que des sensations d'agrumes, notamment de pamplemousse rose. De délicats arômes tertiaires font leur apparition en finale avec une belle note grillée bien équilibrée par les notes typiques de pâtisserie et de croûte de pain dues à l'élevage prolongé sur lies. En bouche, la sensation de fraîcheur est superbe tout comme la bulle fine qui chatouille le palais. Bonne sapidité et belle longueur en finale.