

La rosée d'Audrey est le premier effervescent du domaine du Ry d'Argent issu du cépage Dornfelder. Cette bulle nous rappelle la fraîcheur de la rosée du matin. Sa couleur évoque un lever de soleil d'automne. Ce rose tirant sur le rouge groseille et sillonné de notes flamboyantes révèle un goût subtil et harmonieux. Parce que l'habit ne fait pas le goût ! Cette première création porte le doux prénom de l'épouse du vigneron et les initiales R.A. font écho au nom du domaine. L'étiquette, élégante et résolument contemporaine, se pare d'argent et arbore une rose perlée de rosée, roses que l'on pourra toujours apercevoir au pied des vignes du domaine du Ry d'Argent.

Le millésime 2017 a été primé à 2 reprises. Il a remporté une médaille d'or au concours du meilleur vin belge 2020 et une médaille d'argent au concours mondial de Bruxelles en 2021

Notes de dégustation:

Un effervescent brut, rosé, aux bulles légères. La mise en bouche est assez ample, nez floral, pointe de fruits rouges. L'effervescence est belle et persistante. Une présence aromatique sur le fruit rouge bien présente. Un rapport acidité et sucres résiduels bien équilibré. Bonne présence en bouche. Un vin complexe avec beaucoup de personnalité.

Procédé de vinification:

Vignes à rendement moyen
Pressé directement après vendange
Sélection des jus au pressoir selon la méthode champenoise
Clarification des jus
Débourbage à froid des moûts
Lancement de la première fermentation alcoolique à température basse durant 6 à 8 semaines
Soutirage des vins de base et élevage en cuve inox
Lancement de la seconde fermentation bouteille par le procédé de la méthode champenoise
Temps sur lattes de minimum 9 mois
Remuage suivi du dégorgement

