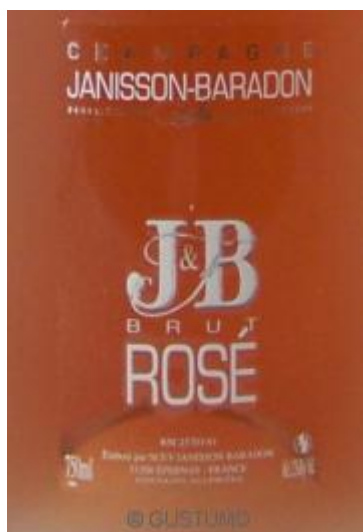


## Maison Janisson Baradon - AOC Champagne Brut Rosé



**Cuvée**  
Brut Rosé  
**Appellation**  
Champagne

[Commandez en ligne](#)

C'est en 1922 que Georges **Baradon**, remueur, et son gendre Maurice **Janisson**, tonnelier, commencent à commercialiser leur champagne.

Aujourd'hui, le domaine est tenu par **Richard, Maxence** et **Cyril Janisson** (quatrième et cinquième génération).

La famille **Janisson** exploite aujourd'hui un vignoble de 9 hectares principalement situés sur les coteaux ouest d'Epernay.

L'ensemble du vignoble est cultivé dans le respect des principes de viticulture durable privilégiant les méthodes écologiquement plus saines, réduisant les effets indésirables et non intentionnels des produits de protection des plantes, afin de préserver l'environnement et la santé humaine. Les parcelles sont enherbées afin de protéger le fonctionnement biologique des sols.

### **Terroir**

Coteaux argilo calcaires d'Epernay.

### **Cépages**

45 % Pinot Noir, 45 % Chardonnay, 10 % de vin rouge des côteaux champenois.

### **Vinification**

Vinification avec fermentation malolactique, cuverie thermorégulée.

### **Dégustation**

Jolie robe d'un rubis vif, fines bulles, nez complexe aux fines notes de petits fruits rouges mûrs. Sa bouche a une belle amplitude, elle est à la fois généreuse avec un côté crémeux très gourmand. Belle longueur.

### **Consommation**

Apéritif. Poëllée de crustacés flambée (écrevisses, gambas)

### **Élevage**

30 % de vin élevé en petits fûts.

### **Distinctions**

14,5/20 Gault & millau 2009

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/296>