

ROSE' BRUT 1<sup>er</sup> CRU (99%) S.A. (Macerazione)

AREA di PRODUZIONE	Ettari 2 nei comuni di Avenay Val D'Or e Avize
SUOLO e COLTIVAZIONE	Calcereo argilloso a tratti gessoso, coltivazione tradizionale, no diserbo e lotta integrata
VARIETÀ e DOSAGGIO	Pinot Nero 100%. Zucchero: gr/lt. 6
VENDEMMIA e VINIFICAZIONE	Raccolta manuale, pressatura soffice tradizionale champenois con fermentazione a temperatura controllata dei mosti illimpiditi naturalmente
FERMENTAZIONE e AFFINAMENTO	Cuvée di annate diverse, fino a 6-8, rifermentato naturalmente con i propri lieviti indigeni. 36 mesi di maturazione, con affinamento per 6 mesi dopo la sboccatura
BOTTIGLIE PRODOTTE	4000 - 5000 da 75 cl.



CHAMPAGNE PREMIER CRU  
ISSU D'UNE EXPLOITATION CERTIFIÉE  
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

