


ARNAUD DE CHEURLIN
Champagne

CARTE NOIR BRUT S.A.

AREA di PRODUZIONE	Ettari 20 in 3 comuni, Celles-Sur-Ource, Polisy, Buxeuil...
SUOLO e COLTIVAZIONE	Calcereo argilloso, coltivazione tradizionale con minimo impatto ambientale
VARIETÀ e DOSAGGIO	Pinot Nero 50%, Meunier 50%. Zucchero: gr/lt. 8
VENDEMMIA e VINIFICAZIONE	Raccolta manuale, pressatura soffice tradizionale champenois con fermentazione a temperatura controllata in tank inox da 25/50 ettolitri
FERMENTAZIONE e AFFINAMENTO	Cuvée con vasche diverse, rifermentato naturalmente con i propri lieviti selezionati con possibilità di malolattica. 24 mesi di maturazione, con affinamento per 4 mesi dopo la sboccatura
BOTTIGLIE PRODOTTE	28000 - 30000 da 75 cl.

