


ARNAUD DE CHEURLIN
Champagne

ROSE' BRUT S.A. (Saignè)

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 100%. Zucchero: gr/lt. 7
VENDEMMIA e VINIFICAZIONE	Raccolta manuale, macerazione a temperatura controllata per 24 ore con successiva pressatura soffice tradizionale champenois con fermentazione a temperatura controllata in tank inox da 10/15 ettolitri
FERMENTAZIONE e AFFINAMENTO	Cuvée con vasche diverse, rifermentato naturalmente con i propri lieviti selezionati no fermentazione malolattica. 24 mesi di maturazione, con affinamento per 4 mesi dopo la sboccatura
BOTTIGLIE PRODOTTE	3000 - 4000 da 75 cl.

