



HENRY EMILE G. C. (100%) S.A.

AREA di PRODUZIONE	Ettari 2 nei comuni di Bouzy
SUOLO e COLTIVAZIONE	Calcereo argilloso a tratti gessoso, coltivazione tradizionale, no diserbo e lotta integrata
VARIETA' e DOSAGGIO	Pinot Nero 100%. Zucchero: gr/lit. 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 3-4, rifermentato naturalmente con i propri lieviti selezionati. 36 mesi di maturazione, con affinamento per 4 mesi dopo la sboccatura
BOTTIGLIE PRODOTTE	6000 - 7000 da 75 cl.

