



HENRY EMILE BRUT 1<sup>er</sup> Cru (99%) S.A.

AREA di PRODUZIONE	Ettari 2 nei comuni di Bouzy e ettari 1.5 a Tauxières- Mutry
SUOLO e COLTIVAZIONE	Calcereo argilloso a tratti gessoso, coltivazione tradizionale, no diserbo e lotta integrata
VARIETÀ e DOSAGGIO	Pinot Nero 100%. Zucchero: gr/lt. 7
VENDEMMIA e VINIFICAZIONE	Raccolta manuale, pressatura soffice tradizionale champenois con fermentazione a temperatura controllata dei mosti illimpiditi naturalmente
FERMENTAZIONE e AFFINAMENTO	Cuvée di una o due annate diverse, rifermentato naturalmente con i propri lieviti selezionati. 24 mesi di maturazione, con affinamento per 4 mesi dopo la sboccatura
BOTTIGLIE PRODOTTE	9000 - 10000 da 75 cl.

