



HERITAGE de SERGE Tradition EXTRA BRUT 1^{er} Cru (99%) S.A.

AREA di PRODUZIONE	Ettari 3.5 nei comuni di Bouzy, Louvois e ettari 1.5 a Tauxières-Mutry, Verzy
SUOLO e COLTIVAZIONE	Calcereo argilloso a tratti gessoso, coltivazione tradizionale, no diserbo e lotta integrata
VARIETA' e DOSAGGIO	Pinot Nero 100%. Zucchero: gr/lit. 3
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. 36 mesi di maturazione, con affinamento per 4/6 mesi dopo la sboccatura
BOTTIGLIE PRODOTTE	5000 - 6000 da 75 cl.

