



CHAMPAGNE
Bernard ROBERT
VOIGNY • CÔTE DES BAR • FRANCE

LE TREIZOT Grande Reserve BRUT Millésimé 2015 - Blanc de Blancs

AREA di PRODUZIONE	Ettari 30 totali, prodotto nella Côte De Sèzanne nel comune di: Villenauxe La Grande di ettari 1.5
SUOLO e COLTIVAZIONE	Calcereo argilloso, coltivazione tradizionale con minimo impatto ambientale
VARIETÀ e DOSAGGIO	Vecchie Vigne di Chardonnay 100%. Zucchero: gr/lit. 6
VENDEMMIA e VINIFICAZIONE	Raccolta manuale, pressatura soffice tradizionale champenois da 4000 kg. Fermentazione a temperatura controllata in tank inox da 25/50 ettolitri
FERMENTAZIONE e AFFINAMENTO	Rifementato naturalmente con i propri lieviti selezionati con parziale malolattica. Da 48 a 60 mesi di maturazione, con affinamento per almeno 6 mesi dopo la sboccatura
BOTTIGLIE PRODOTTE	5000 - 6000 da 75 cl.

