



CHAMPAGNE
Bernard ROBERT
VOIGNY • CÔTE DES BAR • FRANCE

RESERVE BRUT S.A.

AREA di PRODUZIONE	Ettari 30 in 7 comuni: Voigny, Bar-Sur-Aube, Arrentieres, Argentolles ...
SUOLO e COLTIVAZIONE	Calcereo argilloso, coltivazione tradizionale con minimo impatto ambientale
VARIETÀ e DOSAGGIO	Pinot Nero 65%, Meunier 20% e Chardonnay 15%. Zucchero: gr/lt. 8
VENDEMMIA e VINIFICAZIONE	Raccolta manuale, pressatura soffice tradizionale champenois da 4000 kg. Fermentazione a temperatura controllata in tank inox da 25/50/100 ettolitri
FERMENTAZIONE e AFFINAMENTO	Cuvée di annate diverse, fino ad un 25/30%, rifermentato naturalmente con i propri lieviti selezionati con possibilità di malolattica. 36 mesi di maturazione, con affinamento per 4 mesi dopo la sboccatura
BOTTIGLIE PRODOTTE	30000 - 32000 da 75 cl. 5000 MAGNUM da 150 cl.

