



CHAMPAGNE  
**Bernard ROBERT**  
VOIGNY • CÔTE DES BAR • FRANCE

LA REVOLTE DE VIGNERONS BRUT Millésimé 2015

AREA di PRODUZIONE	Ettari 30 totali, prodotto nella Côte de Bar in 7 comuni: Villenauxe La Grande, Voigny, Bar Sur Aube, Arrentieres, Argentolles .....
SUOLO e COLTIVAZIONE	Calcereo argilloso, coltivazione tradizionale con minimo impatto ambientale
VARIETÀ e DOSAGGIO	Vecchie Vigne di Pinot Nero 100%. Zucchero: gr/lit. 6
VENDEMMIA e VINIFICAZIONE	Raccolta manuale, pressatura soffice tradizionale champenois da 4000 kg. Fermentazione a temperatura controllata in piccole botti di legno
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	2000 - 3000 da 75 cl. (edizione limitata)

