



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

BLANC de BLANCS 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	Chardonnay 75% e Pinot Bianco 25%. Zucchero: gr/lt. 7
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 Chardonnay e Pinot Bianco rifermentato naturalmente con i propri lieviti selezionati senza fermentazione malolattica. 24 mesi di maturazione, con affinamento per 4 mesi dopo la sboccatura
BOTTIGLIE PRODOTTE	20000 - 25000 da 75 cl.

