



CHAMPAGNE  
ROGER - CONSTANT  
**LEMAIRE**

SELECT RÉSERVE BRUT

AREA di PRODUZIONE	Vallée de la Marne, età media delle vigne 35 anni
SUOLO e COLTIVAZIONE	Calcareo argilloso, coltivazione tradizionale manuale, no diserbo e lotta integrata, trattamento con alghe norvegesi, vigneto classificato HVE livello 3
VARIETÀ e DOSAGGIO	Meuniers 100%. Zucchero: gr/lt. 6
VENDEMMIA e VINIFICAZIONE	Raccolta manuale, pressatura soffice tradizionale champenois con fermentazione a temperatura controllata dei mosti illimpiditi naturalmente, bassa quantità di solfiti e senza fermentazione malolattica
FERMENTAZIONE e AFFINAMENTO	Cuvée di una sola annata, rifermentato naturalmente con i propri lieviti selezionati 48 mesi di maturazione, con affinamento per almeno 6 mesi dopo la sboccatura
BOTTIGLIE PRODOTTE	20000 - 25000 da 75 cl.

