



CHAMPAGNE  
ROGER - CONSTANT  
**LEMAIRE**

## CUVÉE TRIANON

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	Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%. 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 Pinot Nero e Chardonnay, rifermentato naturalmente con i propri lieviti selezionati. 48 mesi di maturazione, con affinamento per 6 mesi dopo la sboccatura
BOTTIGLIE PRODOTTE	10000 - 12000 da 75 cl.

