

C H A M P A G N E
Emmanuel GUÉRIN & Fils
à VERZENAY

EXTRA BRUT MILLESIMATO 2015 G. C. (100%)

AREA di PRODUZIONE	Particelle n° 24 per totale ettari 2 nel comune di Verzenay
SUOLO e COLTIVAZIONE	Calcereo argilloso a tratti gessoso, coltivazione tradizionale manuale, no diserbo e lotta integrata
VARIETÀ e DOSAGGIO	Pinot Nero 100%. Zucchero: gr/lt. 2.5
VENDEMMIA e VINIFICAZIONE	Raccolta manuale, pressatura soffice tradizionale champenois con fermentazione a temperatura controllata dei mosti illimpiditi naturalmente, bassa quantità di solfiti e 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	3000 - 5000 da 75 cl.

