

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.  |

