

BRUT NATURE 1^{er} CRU (99%) S.A.

AREA di PRODUZIONE	Ettari 4 nei comuni di Avenay Val D'Or, Mutigny et Cuis (1 ^{er} cru) Avize e Cremat (G.C.)
SUOLO e COLTIVAZIONE	Calcereo argilloso a tratti gessoso, coltivazione tradizionale, no diserbo e lotta integrata
VARIETÀ e DOSAGGIO	Pinot Nero 100%. Zuccheri residui (0-2)
VENDEMMIA e VINIFICAZIONE	Raccolta manuale, pressatura soffice tradizionale champenois con fermentazione a temperatura controllata dei mosti illimpiditi naturalmente
FERMENTAZIONE e AFFINAMENTO	Cuvée di annate diverse, fino a 6-8, rifermentato naturalmente con i propri lieviti indigeni con possibilità di malolattica. 48 mesi di maturazione, con affinamento per 6 mesi dopo la sboccatura
BOTTIGLIE PRODOTTE	5000 - 6000 da 75 cl.



CHAMPAGNE PREMIER CRU
ISSU D'UNE ÉLEVATION CERTIFIÉE
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

