


CHAMPAGNE
GABRIEL-PAGIN
FILS
à AVENAY VAL D'OR

CARTE D'OR BRUT 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%. Zucchero: gr/lt. 6.5
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 3-4, rifermentato naturalmente con i propri lieviti indigeni con possibilità di malolattica. 36 mesi di maturazione, con affinamento per 4 mesi dopo la sboccatura
BOTTIGLIE PRODOTTE	15000 - 20000 da 75 cl.



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

