



BRUT

  
CHAMPAGNE  
**BOCHET-LEMOINE**  
à Cormoyeux - France

**Appellation :** Champagne

**Cuvée :** Brut

**Superficie :** 8,50 ha

**Cépages :** Pinot Meunier (50%), Pinot Noir (30%), Chardonnay (20%)

**Alcool :** 12 %

**Sol :** Argilo calcaire

**Viticulture**

Conduite du vignoble en viticulture raisonnée  
Enherbement, travail du sol ou apport d'écorces

**Vendange**

Contrôle de la maturité à la parcelle. Vendange manuelle avec tri à la vigne.

**Vinification**

Pressurage direct de la vendange entière avec fractionnement des jus. Chaque terroir est vinifié séparément. Fermentations alcooliques en cuve inox thermo-régulée et fermentations malolactiques totales. Utilisation de levures sélectionnées. Les vins sont ensuite conservés sur lies pendant 5 mois, au minimum, avec un soutirage léger si nécessaire.

Dégustation à l'aveugle et assemblage en février des vins issus de cépages et années différentes.

**Viellissement/Dosage**

Élevage sur lattes de 30 mois minimum, cuvée dégorgée 6 mois avant expédition à un dosage de 9 g/litre.

Bouchon traditionnel en liège.

Les

D  
E  
C  
O  
U  
V  
R  
T  
E  
S