



CHAMPAGNE
BOCHET-LEMOINE
à Cormoyeux - France



BRUT NATURE

Appellation : Champagne

Cuvée : Brut Nature

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.

Vieillessement/Dosage

Élevage sur lattes de 40 mois minimum, cuvée dégorgée 6 mois avant expédition à un dosage de 1.75 g/litre.

Bouchon traditionnel en liège.

Les

S
I
N
G
U
L
I
È
R
E
S