



CHAMPAGNE
BOCHET-LEMOINE
à Cormoyeux - France



BDN
Blanc De Noirs

Appellation : Champagne
Cuvée : Brut
Superficie : 8,50 ha
Cépages : Pinot Noir (100%)
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 et chaque cépage est vinifié séparément. Fermentations alcooliques en cuve inox thermo-régulée et fermentations malolactiques. 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 sélection du meilleur Pinot Noir de l'année qui sera assemblé avec la Soléra. Mis en bouteilles de 25% de cet assemblage. La Soléra est conservée en cuve et en fûts pour être de nouveau assemblée l'année suivante. Les Millésimes issus des différentes années s'assemblent, se bonifient entre eux et échangent leurs caractères.

Vieillessement/Dosage

Élevage sur lattes de 24 mois minimum, cuvée dégorgée 6 mois avant expédition avec un dosage de 6.75 g/litre. Bouchon traditionnel en liège.

Champagne BOCHET-LEMOINE, 3 rue Dom Pérignon - 51480 Cormoyeux - tél +33(0) 326 58 64 11 - bochet-lemoine@wanadoo.fr

Les

E
X
C
E
P
T
I
O
N
N
E
L
L
E
S