



CHAMPAGNE BOCHET-LEMOINE

à Cormoyeux - France



BRUT

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.

Vieillessement/Dosage

Elevage sur lattes de 30 mois minimum, cuvée dégorgée 6 mois avant expédition à un dosage de 8.5 g/litre.

Bouchon traditionnel en liège.

Les

D
E
C
O
U
V
R
T
E
S