



CHAMPAGNE  
**BARRAT • MASSON**

**CUVÉE GRAIN D'ARGILE**



**BLENDED:** 50 % Pinot noir 50% Chardonnay  
**« TERROIR » :** argileux and chalky 70%  
**YIELD:** 50 hl/ha  
**AGE OF VINEYARD :** 40 years  
organic vine-growing and wine-making (ECOCERT)  
**HARVEST :** 2011 (first harvest at home)  
**DOSAGE :** 0 g/L  
**ANNUAL PRODUCTION :** 3.000 bottles (nothing in 2012)  
**SIZE :** bottle 0.75 l  
**BOX :** 6 bottles

**WINE-MAKING :**  
Manual picking : looking for optimum sweetness and acidity in grappes  
traditionnal press (Coquard) for each parcel  
Dividing : heart fo cuvée / Cuvée B / tailles  
no sugar add  
natural settling of the juice  
fermentation about 16 °C in oak barrels and stainless steel tanks  
Aging on finest lees about 9 month  
partial malolactic fermentation  
natural frost time  
no filtration  
manual disgorging

**AGING :**  
at least 24 months in bottle  
at least 3 months after disgorging

**POTENTIAL AGING :**  
about 3 years  
to keep away from light, down, regular temperature

**TIME TO DRINK:**  
to serve about 10 °C  
Aperitif, fish, finest meat

**ASSEMBLAGE :** 50 % Pinot noir 50% Chardonnay  
**TERROIR:** argileux et calcaire 70%  
**RENDEMENT:** 50 hl/ha  
**AGE DES VIGNES :** 40 ans  
viticulture biologique (ECOCERT)  
**VENDANGES :** 2011 (1ères vendanges à la propriété)  
issu de raisins en dernière année de conversion bio  
**DOSAGE :** 0 g/L  
**PRODUCTION ANNUELLE :** 3.000 bouteilles (0 en 2012)  
**FORMAT :** bouteille de 0.75 l

**VINIFICATION :**  
Les raisons sont vendangés à la main à une maturité optimum pour atteindre un degré naturel et une acidité idéal  
Chaque parcelle est pressée séparément avec un pressoir traditionnel Coquard  
Fractionnement : coeur de cuvée / Cuvée B / tailles  
pas de chaptalisation / débouillage naturel  
fermentation à 16 °C en fût de chêne et en cuve inox  
élevage sur lies fines  
fermentation malolactique partielle  
passage au froid naturel / pas de filtration  
dégorgement à la volée

**ELEVAGE / VIEILLISSEMENT :**  
au moins 9 mois après vendanges  
au moins 24 mois sur latte  
au moins 3 mois après dégorgement

**POTENTIEL DE GARDE :**  
environ 3 ans  
à conserver couché, à température ambiante, à l'abri de la lumière

**A DÉGUSTER:**  
En apéritif, poissons, viandes blanches  
Servir à 10°C