



CHAMPAGNE
BARRAT • MASSON

CUVÉE GRAIN D'ARGILE
TIRAGE 2015 BIO



BLENDED: 30 % Pinot noir 70 % Chardonnay
« TERROIR » : argileux and chalky 70%
YIELD: 50 hl/ha
AGE OF VINEYARD : 40 years
organic vine-growing and wine-making (ECOCERT)
HARVEST : 80 % 2014 and 20 % 2013
Organic
DOSAGE : 2 g/L
ANNUAL PRODUCTION : 4.000 bottles
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 : 785 % CV / 15 % taille
with 20% VR / 15 % barrels
no sugar add
natural settling of the juice
fermentation about 16 °C in stainless steel tanks
Aging on finest lees about 9 month
partial malolactic fermentation
no filtration
manual disgorging

AGING :
9 months on fine lees
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 : 30 % Pinot noir 70 % Chardonnay
TERROIR: argileux et calcaire 70%
RENDEMENT: 50 hl/ha
AGE DES VIGNES : 40 ans
viticulture biologique (ECOCERT)
VENDANGES : 80 % 2014 et 20 % 2013
BIO
DOSAGE : 2 g/L
PRODUCTION ANNUELLE : 4.000 bouteilles
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 équilibrés
Chaque parcelle est pressée séparément avec un pressoir traditionnel Coquard
Fractionnement : 85 % CV / 15 % taille
dont 20% VR / 15 % fût
pas de chaptalisation / débouillage naturel
fermentation à 16 °C en cuve inox
élevage sur lies fines
pas de filtration
dégorgement à la volée

ELEVAGE / VIEILLISSEMENT :
au moins 9 mois sur lies fines 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