



CHAMPAGNE BARRAT • MASSON

CUVÉE LES MARGANNES
VENDANGES 2013 BIO



BLENDING: 100% Chardonnay
100 % « heart of cuvée »/20 % in oak
plots: Pierre Cave, Chapelle and Chaillois
« TERROIR » : argilous and chalky 80%
YIELD: 50 hl/ha
AGE OF VINEYARD : 40 years
organic vine-growing and wine-making (ECOCERT)
HARVEST : 2013 Organic
DOSAGE : 0 g/L
ANNUAL PRODUCTION : 3075 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 : 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
malolactic fermentation
manual disgorging

AGING :

at least 42 months in bottle
at least 3 months after disgorging

POTENTIAL AGING :

about 5 years
to keep away from light, down, regular temperature

TIME TO DRINK:

Aperitif, during meal
to serve about 10 °C

ASSEMBLAGE : 100 % Chardonnay
100% de coeur de cuvée / 20 % en fût
parcelles Pierre Cave, Chapelle et Chaillois
TERROIR: argileux et calcaire 70%
RENDEMENT: 50 hl/ha
AGE DES VIGNES : 40 ans
viticulture biologique (ECOCERT)
VENDANGES : 2013 BIO
DOSAGE : 0 g/L
PRODUCTION ANNUELLE : 3075 bouteilles
FORMAT : bouteille de 0.75 l

VINIFICATION :

Les raisins sont vendangés à la main
maturité optimum
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
dégorgement à la volée

ELEVAGE / VIEILLISSEMENT :

au moins 9 mois après vendanges
au moins 42 mois sur latte
au moins 3 mois après dégorgement

POTENTIEL DE GARDE :

environ 5 ans
à conserver couché, à température ambiante, à l'abri de la lumière

A DEGUSTER :

en apéritif, au cours du repas
servir à 10°C, laisser s'ouvrir