



CHAMPAGNE BARRAT • MASSON

LES VOLIES VENDANGES 2015 BIO



VARIETES : 50 % Pinot Noir 50 % Chardonnay

TERROIR : argilous and chalky 80%

YIELD: 60 hl/ha

AGE OF VINEYARD : 40 years

Organic vine growing and wine making ECOCERT

HARVEST : 2015 BIO

DOSAGE : 0g/L

ANNUAL : 1.400 bottles 75cl

BOX : 6 bottles / 12 bottles

WINE-MAKING :

Dividing : 100 % heart of cuvée (1st and 2nd press)
no sugar add
natural settling of the juice
fermentation in demi-muid (600 l oak barrel)
Aging on lees about 9 months
manual disgorging

AGING :
30 months in bottle
at least 3 months after disgorging

POTENTIAL AGING :
to be drink now or to keep 3 years

TIME TO DRINK:
to serve about 12 °C

CÉPAGES : 50 % Pinot Noir 50 % Chardonnay

TERROIR: argileux et calcaire 80%

RENDEMENT: 60 hl/ha

AGE DES VIGNES : 40 ans

viticulture biologique (ECOCERT)

VENDANGES : 2015 BIO

DOSAGE : 0 g/L

PRODUCTION : 1.400 bouteilles 75cl

carton de 6 bouteilles

VINIFICATION :

100 % coeur de cuvée (1ere et 2eme serre)
pas de chaptalisation
débourage naturel
fermentation en demi-muid de 600 l en chêne
élevage sur lies pendant 9 mois
dégorgement à la volée

VEILLISSEMENT :
30 mois sur latte
au moins 3 mois après dégorgement

POTENTIEL DE GARDE :
à boire maintenant ou à conserver 3 ans

A DÉGUSTER:
Servir à 12°C