



CHAMPAGNE  
BARRAT • MASSON

CUVÉE LES MARGANNES  
VENDANGES 2015 BIO



TERROIR : clay and chalky 80%  
YIELD: 60 hl/ha  
AGE OF VINEYARD : 40 years  
Organic vine growing and wine making  
certified by ECOCERT

HARVEST : 100 % 2015 BIO  
VARIETIES : 100 % Chardonnay  
PLOT : Chapelle + Chaillois  
DOSAGE : 0g/L  
ANNUAL : 2 000 bottles 75cl

BOX : 6 bottles / 12 bottles

WINE-MAKING :

Dividing : 100 % heart of cuvée (1st+2nd juices)  
no sugar add  
natural settling of the juice  
15 % barrel / 35 % demi-muid / 50 % tank  
Aging on lees about 9 months  
natural frost time  
no filtration  
manual disgorging

AGING :

42 months in bottle  
3 to 6 months after disgorging

POTENTIAL AGING :

to be drink now or to keep 3 years

TIME TO DRINK:

to serve about 12 °C  
do not let the wine in the fridge for a long time  
some tartaric acid could appear and bring some

TERROIR: argileux et calcaire 80%  
RENDEMENT: 60 hl/ha  
AGE DES VIGNES : 40 ans  
viticulture biologique  
certifié ECOCERT

VENDANGES : 100 % 2015 BIO  
CÉPAGES : 100 % Chardonnay  
PARCELLES : Chapelle + Chaillois  
DOSAGE : 0 g/L  
PRODUCTION : 2 000 bouteilles 75cl

carton de 6 bouteilles

VINIFICATION :

100 % coeur cuvée (1er + 2d jus)  
pas de chaptalisation  
débouillage naturel  
15 % en fût/ 35 % demi-muid/50 % cuve inox  
élevage sur lies pendant 9 mois  
passage au froid naturel  
pas de filtration  
dégorgement à la volée

VIEILLISSEMENT :

42 mois sur latte  
de 3 à 6 mois après dégorgement

POTENTIEL DE GARDE :

à boire maintenant ou à conserver 3 ans

A DÉGUSTER:

Servir à 12 °C  
ne pas laisser le vin au frais plusieurs jours  
du tartre peut se former et engendrer une  
effervescence importante