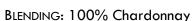


# **CHAMPAGNE** BARRAT · MASSON

# CUVÉE LES MARGANNES VENDANGES 2013 BIO



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 q/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 / débourbage 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