



CHAMPAGNE
BARRAT • MASSON

CUVÉE GRAIN D'ARGILE
TIRAGE 2017 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 : 25 % 2015 - 75 % 2016 BIO
VARIETIES : 35 % Pinot Noir 65 % Chardonnay
DOSAGE : 0g/L
ANNUAL : 3 500 bottles 75cl

BOX : 6 bottles / 12 bottles

WINE-MAKING :

Dividing : 70 % cuvée-30 % tailles
no sugar add
natural settling of the juice
fermentation 40 % barrel - 60 % tank
Aging on lees about 9 months
natural frost time
no filtration
manual disgorging

AGING :

30 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
important foam

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

VENDANGES : 25 % 2015 - 75 % 2016 BIO
CÉPAGES : 35 % Pinot Noir 65 % Chardonnay
DOSAGE : 0 g/L
PRODUCTION : 3 500 bouteilles 75cl

carton de 6 bouteilles

VINIFICATION :

70 % cuvée - 30 % tailles
pas de chaptalisation
débourage naturel
40 % vinification en fût - 60 % cuve inox
élevage sur lies pendant 9 mois
passage au froid naturel
pas de filtration
dégorgement à la volée

VIEILLISSEMENT :

30 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