



CHAMPAGNE
BARRAT • MASSON

MILLESIME
VENDANGES 2013 BIO



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

HARVEST : 2013 BIO
PLOT : Pierre Cave / La Chapelle
VARIETIES : 100 % Chardonnay
DOSAGE : 0g/L
ANNUAL : 292 magnums 150 cl

BOX : 1 / 3 or 6 magnums

WINE-MAKING :

Dividing : 100 % heart of cuvée (1st + 2nd juices)
no sugar add
natural settling of the juice
fermentation in oak barrel
Aging on lees about 9 months
natural frost time
no filtration
manual disgorging

AGING :

60 months in bottle
3 to 6 months after disgorging

POTENTIAL AGING :

to be drink now or to keep 5 years

TIME TO DRINK:

to serve about 12 °C

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

VENDANGES : 2013 BIO
PARCELLES : Pierre Cave / La Chapelle
CÉPAGES : 100 % Chardonnay
DOSAGE : 0 g/L
PRODUCTION : 292 magnums 150 cl

carton de 1 / 3 / 6 magnums

VINIFICATION :

100 % coeur de cuvée (1ere et 2eme serre)
pas de chaptalisation
débourage naturel
fermentation en fût en chêne
élevage sur lies pendant 9 mois
passage au froid naturel
pas de filtration
dégorgement à la volée

VIEILLISSEMENT :

60 mois sur latte
de 3 à 6 mois après dégorgement

POTENTIEL DE GARDE :

à boire maintenant ou à conserver 5 ans

A DÉGUSTER:

Servir à 12°C