

CHAMPAGNE BARRAT • MASSON

NUANCES DE CORNOIE VENDANGES 2016 BIO



TERROIR: argilous and chalky 80% (Villenauxe)

YIELD: 60 hl/ha

AGE OF VINEYARD: 40 years

Organic vine growing and wine making

certified by ECOCERT

HARVEST: 2016 BIO

PLOT: Charmois / Colères

VARIETIES: 60 % Chardonnay / 40 % Pinot

DOSAGE: 0g/L

ANNUAL: 1500 bottles 75cl

BOX: 6 bottles

WINE-MAKING:

Dividing: 100 % heart of cuvée (1st + 2nd juices)

no sugar add

natural settling of the juice

70 % fermentation in oak/ 30 % stainless steel

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% (Villenauxe)

RENDEMENT: 60 hl/ha AGE DES VIGNES: 40 ans viticulture biologique certifié ECOCERT

VENDANGES: 2016 BIO

PARCELLES: Charmois / Colères

CÉPAGES: 60 % Chardonnay / 40 % Pinot

DOSAGE: 0 g/L

PRODUCTION: 1500 bouteilles 75cl

carton de 6 bouteilles

VINIFICATION:

100 % coeur de cuvée (1 ere et 2 eme serre)

pas de chaptalisation débourbage naturel

70 % fermentation en fût / 30 % inox

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