



CHAMPAGNE  
BARRAT • MASSON

CUVÉE FLEUR DE CRAIE  
VENDANGES 2019 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 : 2019 BIO  
VARIETIES : 100 % Chardonnay  
DOSAGE : 0g/L  
ANNUAL : 10 000 bottles 75cl

BOX : 6 bottles / 12 bottles

WINE-MAKING :

Dividing : 90 % cuvée - 10% taille  
no sugar add  
natural settling of the juice  
fermentation 20 % barrel - 80 % 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 : 2019 BIO  
CÉPAGES : 100 % Chardonnay  
DOSAGE : 0 g/L  
PRODUCTION : 10 000 bouteilles 75cl

carton de 6 bouteilles

VINIFICATION :

90 % cuvée - 10% taille  
pas de chaptalisation  
débourage naturel  
20 % vinification en fût - 80 % 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