



NUANCES DE CORNOIE

MILLÉSIME - 2020 BIO

TERROIR: VILLENAUXE, COTE DE SEZANNE

VENDANGES: 2020 BIO

PARCELLES: CHARMOIS / COLÈRES

CÉPAGES:

60 % CHARDONNAY, 40 % PINOT

DOSAGE: 0 g /L

PRODUCTION: 1 500 bouteilles 75 cl

VINIFICATION:

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

70 % fermentation en fût / 30 % inox

VIEILLISSEMENT:

60 mois sur latte

de 3 à 6 mois après dégorgement

POTENTIEL DE GARDE:

à boire maintenant ou à conserver 7 ans

TERROIR: VILLENAUXE, COTE DE SEZANNE

HARVEST: 2020 BIO

PLOT: CHARMOIS / COLÈRES

VARIETIES:

60 % CHARDONNAY, 40 % PINOT

DOSAGE: 0 g /L

ANNUAL: 1 500 bottles 75 cl

WINE-MAKING:

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

70 % fermentation in oak/ 30 % stainless steel

AGING:

60 months in bottle

3 to 6 months after disgorging

POTENTIAL AGING:

to be drink now or to keep 7 years



CHAMPAGNE BARRAT • MASSON