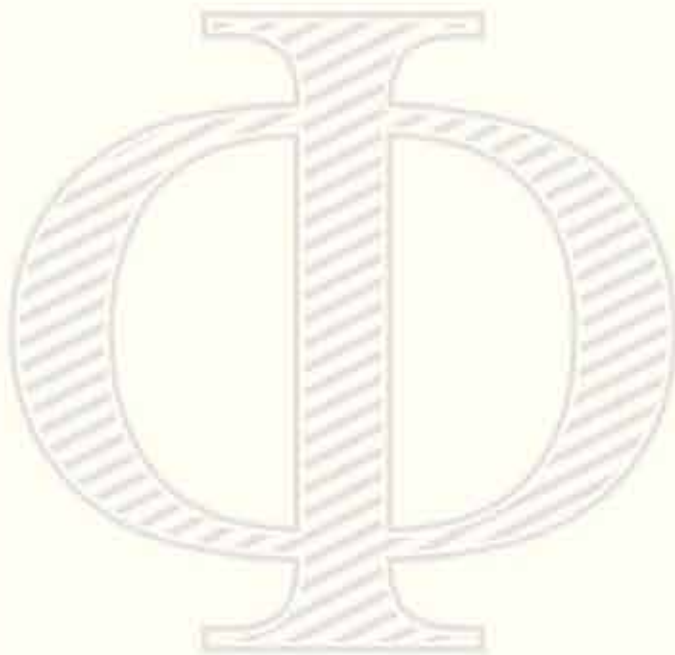


STORCHI



DISTRIBUZIONE - DISTRIBUTION

DISTRIBUZIONE - DISTRIBUTION



Distribuzione Distribution

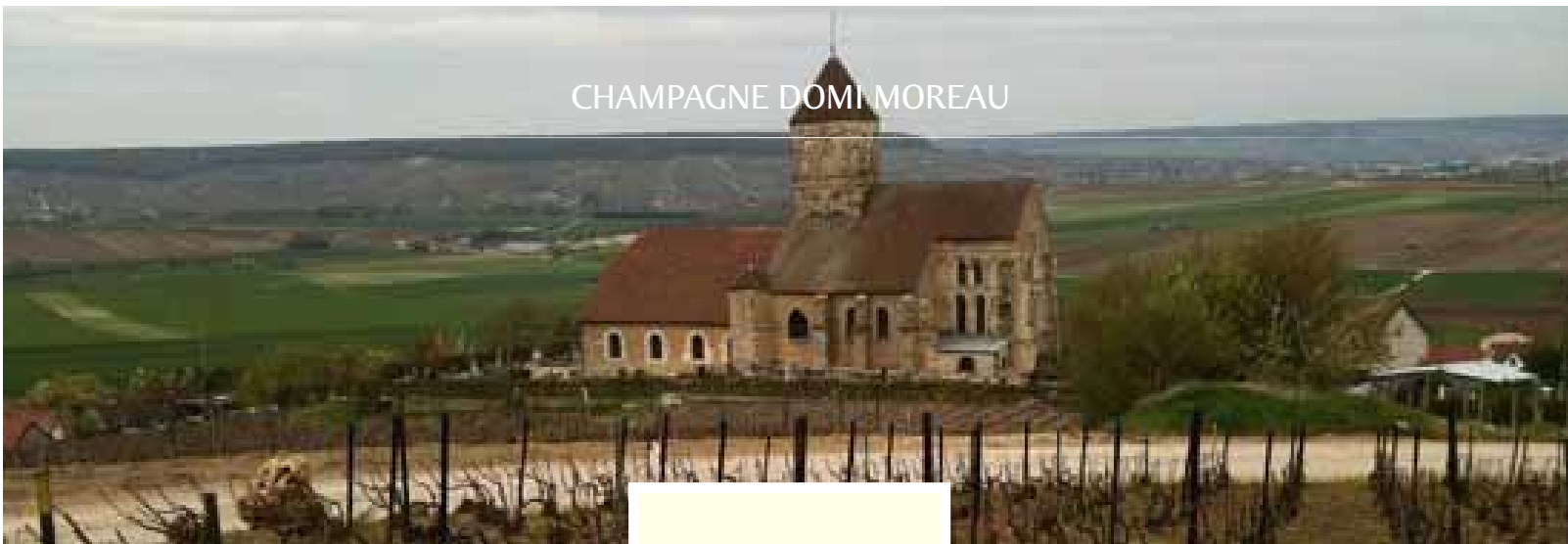
Dal 2007 abbiamo iniziato un rapporto commerciale con alcune Maison nello Champagne per distribuire in esclusiva alcuni Cru di Reims ed Epernay.

Grazie all'esperienza di Carlo, che ha lavorato un paio d'anni ad Epernay, abbiamo dedicato tempo e attenzione nel trovare piccole Maison, che lavorassero con un Green Sense e che non avessero altre distribuzioni in Italia.

Attualmente sono 6 le Maison selezionate e due di loro hanno ricevuto la "Certification Haute Valeur Environnementale" cioè la Certificazione di alta qualità ambientale e si stanno convertendo al Biologico.

Since 2007, we began a commercial partnership with a number of Champagne producers for the exclusive distribution of Cru di Reims and Epernay. Thanks to the experience of Carlo, who worked for Epernay for a number of years, we have been able to devote time and attention to these small Champagne producers, who operate on the basis of Green Sense and who did not have distribution possibilities in Italy. Currently, we work with six champagne producers, two of whom have received the coveted "Certification Haute Valeur Environnementale", the French certification of high environmental quality.

CHAMPAGNE DOMI MOREAU



ORDINAIRE CRU - DOMI MOREAU a Mancy ORDINAIRE CRU - DOMI MOREAU at Mancy

Ci troviamo nella zona " Vallée de la Marne" 7 ettari , la conduzione in vigna è convenzionale la produzione annua è di 40.000 bottiglie

Situé près d'Epernay dans un village typique champenois à Mancy, Nathalie et Max, viticulteurs, vous feront déguster un champagne d'exception qui s'est forgé au fil des temps. C'est dans une ambiance chaleureuse et familiale, qu'ils vous emmeneront découvrir le cœur de leur région, leur vignoble, au travers d'une visite guidée et de partager le travail d'un vigneron de toute une année.

Cuvée d'Argent

Ordinaire Cru

VITIGNI: CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER

Il brut cda e fruttato, morbido in bocca ed agli aromi ben amalgamati
E l'espressione più riuscita del tradizionale assemblaggio dei tre vitigni della regione:
chardonnay 40%
pinot nero 10%
pinot meunier 50%
terreno gesso calcareo
età media dei vigneti 25-30 anni
Assemblaggio:
sono i raccolti di tre annate generalmente
Vinificazione: cisterne smaltate
fermentazione malolattica completa
vinificazione e invecchiamento nella propria cantina.



Cuvée d'Argent

Ordinaire Cru

CÉPAGES: CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER

Le brut Cuvée d'Argent est fruité, souple en bouche et aux arômes bien fondus. Il est l'expression aboutie de l'assemblage traditionnel des trois cépages champenois : Chardonnay 40%, Pinot noir 10% et Pinot meunier 50%
Le sol est crayeux.
Moyen âge de vigne est 25-30 année
Fermentation malolactique complet.
Vinification dans des cuves emailés
Viticulteur et vinificateur RM à Mancy village classé dans les côtes sud d'Epernay

Cuvée Blanc de Blancs

Ordinaire Cru

VITIGNI: CHARDONNAY

Una grande finezza ed eleganza in questo champagne.
Vivo in bocca mostra del carattere ed una bella persistenza senza essere aggressivo è assemblato esclusivamente con i vigneti di Chardonnay di Cuis (1° cru) e Mancy terreno gesso calcareo età media dei vigneti 25-30 anni
Assemblaggio: sono i raccolti di tre annate generalmente
Vinificazione: cisterne smaltate fermentazione malolattica completa vinificazione e invecchiamento nella propria cantina.
Viticoltore e vinificatore RM a Mancy, villaggio classificato nelle coste sud d'Epernay



Cuvée Blanc de Blancs

Ordinaire Cru

CÉPAGES: CHARDONNAY

Beaucoup de finesse dans ce champagne. Vif en bouche, il montre du caractère et une belle longueur, sans agressivité. Il est élaboré exclusivement à base de Chardonnay, provenant du vignoble de Cuis (1er cru) et de Mancy.
Le sol est crayeux.
Moyen âge de vigne est 25-30 année
Fermentation malolactique complet.
Vinification dans des cuves émaillées
Viticulteur et vinificateur RM à Mancy village classé dans les côtes sud d'Epernay

Cuvée Tradition

Ordinaire Cru

VITIGNI: CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER

Assemblaggio di vini maturi e chardonnay.
è vinificato esclusivamente dai vigneti di
Mancy e Cuis, i più anziani della cantina.
è presentato in una veste sobria ed elegante

Vitigni: chardonnay 60%

pinot nero 10%

pinot meunier 30%

terreno gesso calcareo

età media dei vigneti 25-30 anni

Assemblaggio:

sono i raccolti di tre annate generalmente

Vinificazione:

cisterne smaltate

fermentazione malolattica completa

vinificazione e invecchiamento nella propria

cantina.

Viticolture e vinificatore RM a Mancy, villaggio
classificato nelle coste sud d'Épernay.



Cuvée Tradition

Ordinaire Cru

CÉPAGES: CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER

Assemblage de vieux vins et de cépage
Chardonnay. Il est élaboré exclusivement à
partir des vignobles de Mancy et de Cuis, les
plus anciens de la maison, à faible produc-
tion, exposés à mi-coteaux sur la craie. Il est
présenté dans un flacon sobre et élégant
chardonnay 60% pinot noir 10%
pinot meunier 30%
Le sol est crayeux.

Moyen âge de vigne est 25-30 année

Fermentation malolactique complet.

Vinification dans des cuves émaillées

Viticulteur et vinificateur RM à Mancy village

classé dans les côtes sud d'Épernay

Cuvée Rosè

Ordinaire Cru

VITIGNI: CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER

Bouchet intenso ed aromi fini di piccoli frutti rossi.

vitigni: chardonnay 36%

pinot nero 10%

pinot meunier 54% di cui 7% vinificato in rosso

terreno gesso calcareo

età media dei vigneti 25-30 anni

Assemblaggio:

sono i raccolti di tre annate generalmente

Vinificazione: cisterne smaltate

fermentazione malolattica completa

vinificazione e invecchiamento nella propria cantina.

Viticolture e vinificatore RM a Mancy, villaggio classificato nelle coste sud d'Épernay .



Cuvée Rosè

Ordinaire Cru

CÉPAGES: CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT MEUNIER

Bouquet intense et arômes subtils de fruits rouges.

Assemblage de Chardonnay (raisins blancs) et de vin rouge AOC (Pinot noir et Pinot meunier).

Sa couleur est mise en valeur par une bouteille transparente

Chardonnay 36%

Pinot noir 10%

Pino meunier 54%

Le sol est crayeux.

Moyen âge de vigne est 25-30 année

Fermentation malolactique complet.

Vinification dans des cuves émaillées.

Viticulteur et vinificateur RM à Mancy village

CHAMPAGNE DEMIÈRE



PREMIERE CRU - DEMIÈRE at Fleury La Rivière

Ci troviamo nella zona " Vallée de la Marne" 6 ettari, la conduzione in vigna è convenzionale ma pratichiamo sia in vigna che in cantina un'economia sostenibile ed eco-friendly per limitare l'impatto ambientale. La produzione annua è di 50.000 bottiglie.

PREMIERE CRU - DEMIÈRE at Fleury La Rivière

Situé sur le terroir de Fleury la rivière, rive droite de la Vallée de la Marne, en plein cœur historique de la Champagne, notre vignoble est composé des 3 cépages champenois (50 % Meunier, 30 % Pinot Noir et 20 % Chardonnay). Notre Champagne de terroir, élaboré à partir de méthodes culturales réfléchies et raisonnées, s'exprime par un style alliant la fraîcheur et la vivacité, aux belles palettes aromatiques. Il est désaltérant et sera le partenaire idéal à l'apéritif, et pourra souvent être associé à l'art culinaire. Son amplitude, et sa longueur en bouche persistante, font de ce Champagne atypique sa renommée et ses nombreuses récompenses.

Divin Brut Nature

Premier Cru

VITIGNI: PINOT NERO, PINOT MEUNIER

Vitigni: pinot nero 30% e pinot meunier 70%
Cuvée esclusivamente da uve nere a dosaggio zero, piccole quantità di zucchero naturale possono restare a fine vinificazione
Questo champagne di grande purezza è tagliente e diretto, apprezzato dagli amatori di sensazioni vive.

Suolo argilloso e calcareo con marne in profondità.

Età media dei vigneti 35 anni



Divin Brut Nature

Premier Cru

CÉPAGES: PINOT MEUNIER, PINOT NOIR

Pour les amateurs de sensations vives, un blanc de noirs sans dosage, où seuls quelques sucres résiduels naturels subsistent.
Ce Champagne fin et tendu d'une grande pureté, est réservé aux puristes ».

Le Fil Rouge : Salinité

Terroir : 100% Fleury La Rivière

Calcaire du Lutétien & Cuisien

Cépages : Meunier (+ ou - 70%)

Pinot Noir (+ ou - 30%)

Vin de base : Récolte de l'année

Vin de réserve : 15%

Elevage : Cuves inox et émaillées

Maturation sur lies en bouteilles : 5 ans minimum

Dosage : BRUT NATURE 1 g/litre environ (sucres résiduels)

Temps de garde potentiel : 3-5 ans

Divin Brut Rose

Premier Cru

VITIGNI: PINOT NERO, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY

Color rosa salmonato e ramato
Aroma fresco e aereo con sentori di piccoli
frutti rossi

Vitigni: pinot nero 30%,
Pinot meunier 50% e chardonnay 20%

Vinificazione minima 2 anni

Dosaggio 8 gr/lit

Vinificazione in cisterne d'acciaio
Suolo argilloso e calcareo con marne
in profondità.

Età media dei vigneti 35 anni



Divin Brut Rose

Premier Cru

CÉPAGES: PINOT MEUNIER, PINOT NOIR, CHARDONNAY

Ce Champagne Rosé est rafraîchissant et aérien,
et il sublime par sa robe rose cuivré et saumonée.
Une cuvée qui reflète le romantisme à la française.

Elle accompagnera idéalement une balade amoureuse
lors d'une soirée d'été ».

Le Fil Rouge : Aérien

Terroir : 100% Fleury La Rivière

Calcaire du Lutétien & Cuisien

Cépages : Meunier (+ ou - 50%);

Pinot Noir (+ ou - 30 %)

Chardonnay (+ ou - 20%).

Vinification :

Vin de base : Récolte de l'année

Vin de réserve : 10% environ

Elevage : Cuve inox et émaillées

Maturation sur lies en bouteilles : 2 ans minimum

Dosage : BRUT 8 g/ litre environ.

Temps de garde potentiel : 2-3 ans

Es'sens Divin 100% Blanc de Meuniers

Premier Cru

VITIGNI: PINOT MEUNIER 100%

Grande eleganza per questa cuvée elaborata esclusivamente con questo tipico vitigno

La sua caratteristica principale è la mineralità

Vitigni: pinot meunier 100%

Vinificazione con uve della raccolta dell'anno e 10% di vini di riserva

Maturazioni sui lieviti in bottiglia minimo 4 anni

Dosaggio 6 gr/lit

Suolo argilloso e calcareo con marne in profondità.



Es'sens Divin 100% Blanc de Meuniers

Premier Cru

CÉPAGES: PINOT MEUNIER 100%

Grande Élégance pour cette cuvée élaborée exclusivement à partir de ce cépage typiquement champenois !

Ce Champagne reflète l'envol de la jeunesse par l'expression première du Meunier.

Il apportera beaucoup de plaisirs aux amateurs de vins fruités et délicats ».

Le Fil Rouge: Minéralité

Terroir : 100% Fleury La Rivière

Calcaire du Lutétien & Cuisien

Cépage: Meunier

Vinification:

Vin de base: Récolte de l'année

Vin de réserve: 10% environ

Elevage: Cuve inox

Maturation sur lies en bouteilles: 4 ans minimum.

Dosage: BRUT 6 g/ litre environ.

Temps de garde potentiel: 3-5 ans

Solera 23

Premier Cru

VITIGNI: PINOT MEUNIER 100%

INVECCHIAMENTO VINI DI RISERVA ISPIRATO AL METODO
SOLERA

SOLERA 23

100% Pino Meunier

Proveniente unicamente dalla cisterna 23
nella quale matura con un sistema di solera
champenoise dal 1978.

Ogni anno, se la qualità lo permette, viene
aggiunta una quantità di vino del nuovo
millesimo in modo che nella cisterna si perpe-
tua un insieme delle varie annate.

Unico difetto è la sua rarità

Invecchiamento barrique poi cisterna
n. 23 acciaio

Suolo argilloso e calcareo con marne in
profondità.

Età media dei vigneti 35 anni



Solera 23

Premier Cru

CÉPAGES: RÉSERVE PERPÉTUELLE BRUT

MEUNIER 100 %

ÉLEVAGE : VIN DE RÉSERVE INSPIRÉ DE LA MÉTHODE SOLÉRA

FINESSE, COMPLEXITÉ AROMATIQUE ET PUISSANCE RAFFINÉE

Une méthode trans-générationnelle

Voici une cuvée confidentielle 100% Meunier
provenant d'une réserve pour laquelle est
instauré un système de vinification en soléra
champenoise, depuis 1978 ! Cette technique,
peu commune, permet de conserver un vin
de réserve pendant de nombreuses années. Il
est « régénéré », « rafraîchi », annuellement
avec 20% de nouveau vin provenant de la
dernière récolte. Mis en place par nos parents
dans la cuve n°23, ce vin était jadis dédié à
enrichir les assemblages. Aujourd'hui j'ai la
chance de pouvoir la perpétuer, et j'ai choisi
de l'utiliser uniquement pour champagner
quelques flacons avec la part des 20% qui
sont prélevés régulièrement.

EGRÉG'OR 100% Meunier

Premier Cru

VITIGNI: PINOT MEUNIER 100%

VECCHIE VIGNE E SOLO VINO FIORE DI SPREMITURA

Questo prodotto dal nome misterioso, dal latino egregius, è un vino di grande tenuta, vinificato da vecchie vigne solo negli anni migliori esclusivamente da uve pinot meunier.

Suolo argilloso e calcareo con marne in profondità.

Affinamento in cisterne acciaio per 7 anni
Dossaggio 8 gr/ltr



EGRÉG'OR 100% Meunier

Premier Cru

CÉPAGES: MILLÉSIME BLANC DE MEUNIER BRUT – MEUNIER 100 %

VIEILLES VIGNES, TÊTE DE CUVÉE

OR DORÉ, PUISSANCE, COMPLEXITÉ ET CAUDALIES

Voici un « vin de champagne » de haute tenue acquit grâce à l'excellence du savoir-faire de sa production. Il est composé uniquement du cépage Meunier de très vieilles vignes (50/60 ans), et d'une seule et unique récolte : 2010. Seul la tête de cuvée (premier jus de presse) a été utilisée pour produire ces flacons.

A la dégustation, Egrég'Or est remarquable par la finesse de son effervescence crémeuse obtenue par les longs mois de conservation, et par sa douce fermentation en bouteille. 8 grammes par litre.

CHAMPAGNE PERSEVAL FARGE



PREMIERE CRU - PERSEVAL FARGE at Chamery

Ci troviamo nella zona " Montagne di Reims" 6 ettari, la conduzione in vigna è convenzionale ma pratichiamo sia in vigna che in cantina un'economia sostenibile ed eco-friendly per limitare l'impatto ambientale.

Certificazione Haute Valeur Environnemental (HVE3)

La produzione annua è di 50.000 bottiglie.

PREMIERE CRU - PERSEVAL FARGE at Chamery

Notre vignoble est niché au cœur de la Montagne de Reims. Un terroir situé exclusivement à Chamery, classement Premier Cru. Notre domaine compte 4 ha répartis en 6 lieux-dits. Terroir : Argile, Sable, Argilo/sableux. Age moyen du vignoble : 30 ans. L'encépagement est de 40 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 15 % Meunier et 10 % se répartissent entre Pinot Gris (ou Fromenteau), Petit Meslier et Arbanne.[anciens cépages]Nous sommes la 5ème génération à préserver ce vignoble et nous commercialisons notre production sous l'étiquette Perseval-Farge, du nom de nos aïeux. **Notre certification Haute Valeur Environnemental (HVE3)** permet dorénavant d'identifier clairement notre exploitation comme engagée dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement et d'apposer sur nos bouteilles de champagne « issu d'une exploitation de haute valeur environnementale »

Cuveè de Pinots

Premier Cru

VITIGNI: PINOT NERO E PINOT MEUNIER

I due vitigni Pinoit Nero e Pinot Meunier offrono una gamma aromatica complessa e mettono in risalto un perlage fine e regolare. Vitigno: 63% di Pinot Nero e 37% Pinot Meunier
Assemblaggio di diversi millesimi
Dosaggio: 6,5 g/l
Vinificazione : cisterne d'acciaio termocondizionate, 20% del vino elevato in barriques.
Fermentazione malolattica spontanea al 10%



Cuveè de Pinots

Premier Cru

CÉPAGES: PINOT NOIR, PINOT MEUNIER

Un champagne de table au registre automnal. Les cépages pinot noir et meunier offrent une palette aromatique complexe et mettent en valeur des bulles fines et de belles régularités. Sa trame structurée, sa richesse et sa longueur sont résolument vineuses.
Cépage : 63 % pinot noir, 37 % meunier
Assemblages de différents millésimes
Dosage : 6.5 g/l
Elaboration : Vinification en cuve Inox thermorégulée. 20 % des vins élevés en fûts
Fermentation malolactique partielle 10 % sans

Cuveè de Nature

Premier Cru

VITIGNI: CHARDONNAY, PINOT NERO E PINOT MEUNIER

Questo Brut Nature è la conseguenza di una materia prima eccezionale che non necessita di alcun dosaggio e che mette in risalto lo champagne nelle sua più completa purezza.

Vitigni: 43% Chardonnay, 32% Pinot Nero e
25% Pinot Meunier

Assemblaggio di diversi millesimi

Dosaggio: Zero

Vinificazione : cisterne d'acciaio
termocondizionate.



Cuveè de Nature

Premier Cru

CÉPAGES: CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER

Champagne C. de Nature Zéro dosage
Ce brut nature est la conséquence de la matière exceptionnelle du vin qui ne nécessite aucun dosage et qui révèle un champagne dans sa plus grande pureté.

On se laisse surprendre et charmer par cette fraîcheur, cette finesse et cette gaieté qui sont une invitation à la fête !

Cépage : 43 % chardonnay, 32 % pinot noir,
25 % meunier

Assemblages de différents millésimes

Dosage : zéro dosage

Elaboration : Vinification en cuve Inox thermorégulée.

Millesime 196 e 197

Premier Cru

VITIGNI: PINOT NERO, PINOT MEUNIER E CHARDONNAY

I Millesimi della Maison Perseval Farge generalmente vengono elaborati in annate particolarmente adatte e uniche.

A seconda delle annate cambiano le percentuali dell'assemblaggio che è sempre di Pinot Nero, Pinot Meunier e Chardonnay.

Anche i dosaggi riflettono le caratteristiche del millesimo.

Mediamente il 30% del millesimo viene elaborato in barrique.

Anche la fermentazione malolattica, sempre parziale, varia in funzione delle annate.



Millesime 196 e 197

Premier Cru

CÉPAGES: PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY

196 Millésime 2004

Toute l'identité du millésime se révèle en bouche avec de la structure et de la vitalité. L'année 2007 fut très précoce, l'été bien arrosée s'est achevée dans la douceur avec un bel ensoleillement. Ce millésime est plein de charme, encore un peu fougoux.

Sa fraîcheur lui promet d'ailleurs une belle garde. Cépage : 43 % chardonnay, 57 % meunier Mise en bouteille en 2009

Exclusivement et uniquement les vins issus de la vendange 2007

Dosage : 4 g/l Elaboration : Vinification en cuve Inox thermorégulée.

36 % des vins élevés en fûts - Fermentation malolactique partielle 47 % sans FML

197 Millésime 2005

Un millésime dont nous avons su tirer profit. La puissance solaire de 2005, année chaude et sèche, est bien présente, soulignée par des notes grillées et torréfiées. Un équilibre intéressant entre acidité, richesse et une légère amertume.

Un champagne millésimé dont la complexité couronne la patience sans pour autant perdre sa jeunesse au fil des ans.

Cépage : 55 % chardonnay, 31 % pinot noir, 14 % meunier Mise en bouteille en 2007

Exclusivement et uniquement les vins issus de la vendange 2005

Dosage : 1.3 g/l Elaboration : Vinification en cuve Inox thermorégulée.

32 % des vins élevés en fûts - Fermentation malo-

La Pucelle

Premier Cru

VITIGNO: PINOT NERO

Produzione limitata inferiore a 1500 bottiglie

Un grande classico con un'anima contemporanea, una perfetta emanazione del territorio dove finezza, precisione e armonia mettono in evidenza la particolarità del luogo Chamery.

100% Pinot Nero e vigne piantate nel 1985.

Assemblaggio di differenti millesimi.

Dosaggio: Zero

Vinificazione: Cisterne termocondizionate e 69% di passaggio in barrique e fermentazione malolattica svolta al 48%



La Pucelle

Premier Cru

CÉPAGES: PINOT NOIR

Production limitée <1500 bouteilles

Un grand classique à l'âme contemporaine. La parfaite émanation du terroir où finesse, précision et harmonie mettent en évidence les particularités d'un lieu-dit de Chamery. L'équilibre de cette cuvée est passionnant entre la pureté du non dosage et la densité du Pinot noir.

Cépage : 100 % pinot noir Parcelle plantée en 1985

Assemblages de différents millésimes

Dosage : zéro dosage Elaboration

Vinification en cuve Inox thermorégulée.

69 % des vins élevés en fûts

Fermentation malolactique partielle 48 % sans FML

Les Spectres

Premier Cru

VITIGNI: CHARDONNAY 100%

Produzione inferiore a 1500 bottiglie

L'impronta di un territorio argillo-sabbioso. Un'esposizione ottimale, una tipicità singolare e un'immensa profondità aromatica. Una cuvée che lascia la terra esprimersi.

Vitigno: 100 % chardonnay.

Viti piantate nel 1983

Assemblaggio di differenti millesimi

Dosaggio: Zero

Elaborazione: Vinificazione in cisterne termomodulate e 30% elevato in barrique.

Senza fermentazione malolattica



Les Spectres

Premier Cru

CÉPAGES: CHARDONNAY 100%

Production limitée <1500 bouteilles

L'empreinte d'un terroir argilo sableux. Une exposition optimale, une typicité singulière, une immense profondeur aromatique (élégance, puissance, légère amertume, quelques notes de fruits exotiques)

Une Cuvée qui laisse s'exprimer la Terre.

Cépage : 100 % chardonnay.

Parcelle plantée en 1983

Assemblages de différents millésimes

Dosage : zéro dosage

Elaboration : Vinification en cuve Inox thermorégulée. 30 % des vins élevés en fûts –

Sans fermentation malolactique.

Les Goulats

Premier Cru

VITIGNI: ARBANNE, FROMENTEAU, PETIT MESLIER,
CHARDONNAY

Produzione limitata inferiore a 1500 bbottiglie

Riscoperta del passato e tesoro del presente....
Un'eredità sublime, una bella originalità di vecchi vitigni (Arbane, Petit Meslier et Fromenteau) associata al vitigno chardonnay.

Vitigni: 55 % arbanne, fromenteau,
petit meslier, 45 % chardonnay

Viti piantate tra il 1997 e 2008

Assemblaggio di differenti millesimi

Dosaggio: Zero

Vinificazione in vasche d'acciaio termocondizionate e elaborazione in barrique al 25 % .

Fermentazione malolattica parziale 75 % .



Les Goulats

Premier Cru

CÉPAGES: ARBANNE, FROMENTEAU, PETIT MESLIER,
CHARDONNAY

Production limitée <1500 bouteilles

Découvertes du passé, trésors du présent....
Un héritage sublimé.

Une belle originalité avec la vinification d'anciens cépages (Arbane, Petit Meslier et Fromenteau) associés au cépage chardonnay, ce qui sort des standards.

Un champagne en devenir qui laisse présager de belles perspectives.

Cépage : 55 % arbanne, fromenteau, petit meslier, 45 % chardonnay

Parcelle plantée entre 1997 et 2008

Assemblages de différents millésimes

Dosage : zéro dosage

Elaboration : Vinification en cuve Inox thermorégulée. 25 % des vins élevés en fûts

Fermentation malolactique partielle 75 % sans FML

FML

CHAMPAGNE HENRIET BAZIN



Henriet-Bazin
CHAMPAGNE



GRAND CRU – HENRIET BAZIN a Villers-Marmery

Nel 1890, quando la maggior parte delle uve venivano acquistate dalle grandi Maison, tre amici viticoltori a Verzenay decidono di conservare una parte del loro raccolto per lanciarsi nell'avventura della vinificazione.

Tra loro, Gaston Henriet, mio bisnonno, Champagne Henriet è nato!

Noi coltiviamo 7.75 ettari di vigna di nostra proprietà di cui 6 ettari (35 parcelles) ripartiti sul fianco nord-est della Montagna di Reims e 1.75 ettari nella vallée de l'Ardre.

La nostra proprietà è storicamente localizzata sulla montagna di Reims e le nostre vigne sono ripartite tra Verzenay et Verzy, classificate Grand Cru, e Villers-Marmery, classificata Premier Cru.

GRAND CRU – HENRIET BAZIN a Villers-Marmery

En 1890, alors que la grande majorité des raisins de la Champagne est achetée par les grandes maisons, trois amis vigneron à Verzenay décident de conserver une partie de leur récolte pour se lancer dans l'aventure de la vinification. Parmi eux, Gaston Henriet, mon arrière-grand-père. Le Champagne Henriet est né ! Nous exploitons 7.75 hectares de vigne en pleine propriété dont 6 hectares (35 parcelles) répartis sur le flanc nord-est de la Montagne de Reims et 1.75 hectare dans la vallée de l'Ardre.

Notre exploitation est historiquement localisée sur la montagne de Reims et nos vignes sont réparties entre Verzenay et Verzy, classés Grand Cru, Villers-Marmery, classé Premier Cru.

Sélection de parcelles

Premier Cru

VITIGNI: PINOT NERO, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY

L'eredità del saper fare da 4 generazioni e la complementarietà di 3 terroir. Il naso rileva una bella espressione di mineralità, la bocca è viva e ricca di aromi fruttati. Uno champagne fresco ed equilibrato.

Terroir

VILLERS-MARMERY, classé Premier Cru, exposition Est, graveluche de craie VERZENAY, classé Grand Cru, exposition Nord-Est, craie bélemnitique VERZY, classé Grand Cru, exposition Nord-Est, craie bélemnitique

Vitigni:

50% Chardonnay 50% Pinot Noir

Assemblaggio:

70% raccolta 2011 e 30 % di vini di riserva metodo solera dal 1968. Vendemmia manuale

Invecchiamento:

In bottiglia 5 anni nelle nostre cantine.



Sélection de parcelles

Premier Cru

CÉPAGES: PINOT NOIR, CHARDONNAY

L'assemblage parcellaire

L'héritage du savoir-faire de 4 générations et la complémentarité de 3 terroirs. Le nez révèle une belle expression de minéralité. La bouche est vive et riche d'arômes de fruits. Un Champagne frais et équilibré.

Terroir

VILLERS-MARMERY, classé Premier Cru, exposition Est, graveluche de craie VERZENAY, classé Grand Cru, exposition Nord-Est, craie bélemnitique VERZY, classé Grand Cru, exposition Nord-Est, craie bélemnitique

Cépages :

50% Chardonnay 50% Pinot Noir

Assemblage :

70% Récolte de l'année et 30% de vins de réserve en solera depuis 1968 Vendange manuelle

Vieillessement :

En bouteille 5 ans dans nos caves

Dosage : 8g/l

Blanc de Blancs

Premier Cru

VITIGNI: CHARDONNAY

La Vivacità
il naso è minerale e la bocca fresca e minerale.
Questo Champagne 100% chardonnay rileva
la finezza e l'eleganza del terroir di Villers-
Marmery.

Terroir

VILLERS-MARMERY, classé Premier Cru,
exposition Est, graveluche de craie

Vitigni:

100% Chardonnay

Assemblaggio:

70% raccolta dell'anno e 30 % di vini di riserva
metodo solera dal 1968. Vendemmia manuale

Invecchiamento:

In bottiglia 4 anni nelle nostre cantine.

Dosaggio: 4 gr/litro



Blanc de Blancs

Premier Cru

CÉPAGES: CHARDONNAY

La vivacité

Le nez est minéral.

La bouche est fraîche et florale.

Ce Champagne 100% Chardonnay révèle
la finesse et l'élégance du terroir de Villers-
Marmery

Terroir

VILLERS-MARMERY, classé Premier Cru,
exposition Est, graveluche de craie

Cépages :

100% Chardonnay

Assemblage :

70% de l'année et 30% de vins de réserve en
solera depuis 1968 Vendange manuelle

Vieillessement :

En bouteille 4 ans dans nos caves

Dosage : 4g/l

Blanc De Noirs Grand Cru - Brut NV

Grand Cru

VITIGNI: PINOT NERO

il colore: bella tonalità giallo paglierino con intensi riflessi dorati costellata da una effervescenza fine e graziosa

l'aroma: una espressione floreale fresca e dolce, con note di fiori. la sensazione si evolve verso note di frutti con una leggera nota mentolata. aprendosi il vino libera note calde. nella sua rimarcabile opulenza si avverte una evoluzione di frutta secca.

si schiude un'armonia nello stesso tempo intensa e delicata.

la degustazione: equilibrio ed una ampiezza generosa collegata a robusta sensazione olfattiva, una bocca netta e rotonda. un'impressione rinfrescante si miscela ad una importante ricchezza aromatica dando al finale un surplus di persistenza.

composizione: 100% pino nero proveniente esclusivamente dai cru di Verzenay e Verzy classificati "grand cru" suolo argilloso calcareo. età media dei vigneti 26 anni fermentazione malolattica completa, dosaggio 8 gr/lt



Blanc De Noirs Grand Cru - Brut NV

Grand Cru

CÉPAGES: PINOT NOIR

Le terroir

Région Montagne de Reims,
Villages : VERZENAY et VERZY classés Grands Crus

Exposition : Nord, Est et Nord-Est
Sol et sous-sol : Craie affleurante surmontée de limons et graveluche.

La Robe : couleur or jaune avec des reflets jaune gris.

Bulles fines, un cordon délicat. Le nez se montre concentré.

Gourmand : le pain toasté, le beurre, le miel d'aubépine, d'amande grillée

Fruité : le cassis, le réglisse, la figue, la mangue
Végétal : le poivre noir, la muscade avec un parfum de pivoine.

La sensation olfactive est ininterrompue, puissante et raffinée, avec une empreinte de terroir : 2 grands crus de la Montagne de Reims, Verzenay et Verzy.

Assemblage: 100% PINOT NOIR

70% de Récolte de l'année et 30 % de vins de réserve

Vinification:

Pressoir Bücher 4000 kg, débouillage à froid, cuve fer émaillé, fermentation malolactique faite,

Blanc De Noirs - Brut NV

Grand Cru

VITIGNI: PINOT NERO, CHARDONNAY

Di colore rosa fragola con riflessi rosa arancia con effervescenza fine e persistente olfattivamente ha una bella espressione fruttata e minerale- gessosa con note evidenti di limone e fragola, poi note di pane tostato e pepe nero, insieme opulento ed elegante.

Gustativamente ha una struttura ampia e potente conferita dal pinot nero proveniente dai vigneti "grand cru" di Verzy; aromi di frutti rossi e neri, fragoline di bosco, ciliegie e cassis si evolvono poi in sentori di brioche e mandorle.

Vitigni: 50% chardonnay 50% pinot nero di cui il 19% vinificato esclusivamente con vini di macerazione vigneti "grand cru" di Verzy e Verzenay dal suolo argilloso calcareo, età media dei vigneti 26 anni, fermentazione mallolettica completa, dosaggio 8 g/l.



Rosé Grand Cru - Brut NV

Grand Cru

CÉPAGES: PINOT NOIR, CHARDONNAY

Le fruité

Le nez est fin et fruité.

La fraîcheur du chardonnay et la puissance du Pinot Noir offrent un Rosé avec des arômes de fruits rouges et noirs.

La concentration fruitée de cette cuvée lui apporte de la gourmandise.

Terroir

VERZENAY, classé Grand Cru, exposition Nord-Est, craie bélemnitique

VERZY, classé Grand Cru, exposition Nord-Est, craie bélemnitique

Cépages:

50% Chardonnay

50% Pinot Noir dont 19% vinifiés en vin rouge par nos soins, utilisation uniquement du vin issu de la macération.

Tri manuel des raisins, pigeage manuel et macération longue.

Assemblage:

Récolte et vins de réserve

Vendange manuelle

Vieillessement:

En bouteille

3ans dans nos caves

Dosage: 8g/l

Carte Or

Premier Cru

VITIGNI: PINOT NERO, CHARDONNAY

Zona di Produzione: Montagne de Reims
Villaggi: Villers Marmey - Verzenay - Verzy
Classificazione: Premier Cru
Uvaggio: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Sottosuolo: Puro gesso e ghiaia di gesso
Coltivazione: Lutte Raisonnée
Affinamento: In bottiglia, 3 anni sui lieviti
nelle loro cantine
Dosaggio: Brut 8 gr/l



Carte Or

Premier Cru

CÉPAGES: PINOT NOIR, CHARDONNAY

Le fruité

Le nez est fin et fruité.

La fraîcheur du chardonnay et la puissance du Pinot Noir offrent un Rosé avec des arômes de fruits rouges et noirs.

La concentration fruitée de cette cuvée lui apporte de la gourmandise.

Terroir

VERZENAY, classé Grand Cru, exposition Nord-Est, craie bélemnitique

VERZY, classé Grand Cru, exposition Nord-Est, craie bélemnitique

Cépages:

50% Chardonnay

50% Pinot Noir dont 19% vinifiés en vin rouge par nos soins, utilisation uniquement du vin issu de la macération.

Tri manuel des raisins, pigeage manuel et macération longue.

Assemblage:

Récolte et vins de réserve

Vendange manuelle

Vieillessement:

En bouteille

3ans dans nos caves

Dosage: 8g/l

Gastone & Louise

Premier Cru

VITIGNI: PINOT NERO 50%, CHARDONNAY 50%

Questo champagne è dedicato all'unione del bisnonno Gaston Henriet e Louise Bazin. Da questa unione nasce nel 1890 la nostra Maison Henriet Bazin. Villaggi: Verzenay, Verzy, Villers Marmery
Vitigni: 50% Chardonnay
50% Pino Nero
Assemblaggio: 30 % champagne di riserva (solera) dal 1968.
Vinificazione: 9 mesi in cisterne smaltate e invecchiamento in bottiglia per 3 anni minimo nelle nostre cantine.ta dell'anno, invecchiamento in bottiglia 7 anni nelle nostre cantine.
Dosaggio: Zero g/l



Gastone & Louise

Premier Cru

CÉPAGES: PINOT NOIR 50%, CHARDONNAY 50%

Quel couple quand Gaston Henriet, arrière grand père paternel de Marie-Noëlle et Louise Bazin, sa grand-mère maternelle unissent leurs vignobles de Verzenay et Villers-Marmery. Assemblage de Chardonnay & Pinot Noir à parts égales, ce Champagne propose une découverte de nos méthodes de travail respectueuse de l'environnement grace a la vinification Nature. C'est une véritable plongée à la rencontre de nos racines.

VILLAGE

Verzenay, Verzy, Villers Marmery

CUVÉE

Reserve perpetuelle de 1968 à 2016 (30%)

VIN DE RESERVE

30% de soléra depuis 1968

VINIFICATION

9 mois sur lies en cuve émaillées

ELEVAGE

En bouteilles sur lies dans nos caves

VIEILLISEMENT

3 ans minimum

DOSAGE

Brut Nature – Zero Dosage : 0 g/l

Millesime Eusèbe 2012

Grand Cru

VITIGNI: PINOT NERO, CHARDONNAY

Un Grande Millésime

Un naso soave, minerale e fruttato.

Questo Millesimè presenta un bell'equilibrio tra il Pinot Nero, denso e floreale, e lo Chardonnay minerale e vivo.

Terroir

VERZENAY, classificato Grand Cru e VERZY, classificato Grand Cru.

Vitigni:

30% Chardonnay

70% Pino Nero

Assemblaggio:

100% raccolta dell'anno, invecchiamento in bottiglia 7 anni nelle nostre cantine.

Dosaggio: 8g/l



Millesime Eusèbe 2012

Grand Cru

CÉPAGES: PNOT NOIR, CHARDONNAY

Un Grand Millésime

Le nez est suave, minéral et fruité.

La bouche révèle des notes riches et raffinées.

Ce millésime présente un bel équilibre mêlant des Pinots

Noirs denses et floraux, et des Chardonnays minéraux et vifs.

Terroir

VERZENAY, classé Grand Cru, exposition Nord-Est, craie bélemnitique

VERZY, classé Grand Cru, exposition Nord-Est, craie bélemnitique

Cépages:

30% Chardonnay

70% Pinot Noir

Assemblage:

100% Récolte de l'année

Vendange manuelle

Viellissement: En bouteille 7 ans dans nos caves

Dosage: 8g/l

Hypolite

Premier Cru

VITIGNI: CHARDONNAY 100%

La corposità.

La vigna e la quercia sono coltivate nello stesso terroir e si dividono le stesse energie.

Il passaggio in botte di legno dona una bella vivacità e i vini di riserva danno una rimarcata struttura.

Terroir: VILLERS-MARMERY, classificato Premier Cru

Vitigni: 100% Chardonnay

Assemblaggio: 100% dell'annata 2010

Vendemmia manuale

Invecchiamento in tonneau champenoise rovere di Verzy.

Poi invecchiamento in bottiglia per più di 6 anni

Dosaggio:

Extra-Brut 3g/l



Hypolite

Premier Cru

CÉPAGES: CHARDONNAY 100%

La corpulence

La vigne e il chène sono issus du même terroir, ils partagent, les mêmes énergies.

Le passage en fût de chène dote la belle vivacità des vins de réserve d'une remarquable structure.

Une cuvée de Chardonnay d'exception.

Terroir

VILLERS-MARMERY, classé Premier Cru, exposition Est, graveluchede craie

Cépages:

100% Chardonnay

Assemblage:

100% Récolte de l'anée2010

Vendange manuelle

Vieillessement:

Vin vieilli en fût de «chène de Verzy».

Tonneau champenoise de 205 litres.

Puis vieillessement en bouteille pendant 6 ans dans nos caves

Dosage:

Extra-Brut 3g/l



CHAMPAGNE MICHEL GONET



GRAND CRU – MICHEL GONET in Avize, Mesnil sur Oger and Oger

Viticultori da 7 generazioni, la famiglia Gonet inizia la sua attività 1802. Un'esperienza e soprattutto un amore per il territorio che si trasmette di generazione in generazione.

Noi coltiviamo circa 40 ettari principalmente nella cote de blanc de blancs di cui una parte classificata gran cru nei villaggi di Avise, Oger, e Mesnil sur oger.

Questi prestigiosi territori apportano ai nostri chardonnay mineralità e persistenza gustativa incomparabile.

Nei nostri assemblaggi aggiungiamo vini provenienti da Vindey (vino di Dio) territorio celebre nel medio evo per l'eleganza e la finezza dei suoi vini e Montgueux per completare la potenza dell'assemblaggio con vini di questa zona tra le più calde dello champagne

GRAND CRU – MICHEL GONET in Avize, Mesnil sur Oger and Oger

Vignerons depuis 7 générations, la famille Gonet établit son activité dès 1802. Un savoir-faire et surtout un amour du terroir qui se transmettent de génération en génération.

Un terroir exceptionnel; en Champagne nous exploitons 40 hectares de vignes principalement sur la Côte des Blancs, dont une partie est classée Grand Cru. Pour nos Grands Crus les vignes se situent à Avize, au Mesnil sur Oger et à Oger. Ces terroirs les plus prisés de Champagne apportent à nos Chardonnay tension, minéralité et une longueur incomparable. Pour nos assemblages, nous y ajoutons un peu de Vindey (Vinum Deus) vin des Dieux terroir célèbre dès le Moyen Age pour son élégance, sa finesse et sa légèreté. Un peu de Montgueux pour compléter la puissance et le corps, typiques de ces terroirs les plus chauds de Champagne.

Brut 6 Grammes

Premier Cru

VITIGNI: 70% PINOT NOIR, 30% CHARDONNAY

Terroir. le uve provengono dai migliori territori: Vindey, Montgueux e Fravaux
La viticoltura è convenzionale nel rispetto dell'ambiente, del territorio e delle piante
La vendemmia è manuale e le uve raccolte vengono inviate alla pressatura soffice in camion refrigerati e con la massima urgenza

Vinificazione: in cisterne di acciaio a temperatura controllata di 12-13 °
Fermentazione malolattica completata ed invecchiamento sui lieviti per tre anni
Dosaggio 6 g/l



Brut 6 Grammes

Premier Cru

CÉPAGES : 70% PINOT NOIR, 30% CHARDONNAY

TERROIRS

Le raisin provient des meilleurs terroirs Champenois. Commune de Vindey, de Montgueux, et de Fravaux.

VITICULTURE

La viticulture est conventionnelle, dans le respect de l'environnement, des sols et de la plante.

VINIFICATION

Vendanges: Millesime.

Les vendanges sont effectuées à la main, les raisins fraîchement ramassés transportés dans des camions réfrigérés puis pressurés avec nos plus grands soins dans des pressoirs pneumatiques, Vinification en cuves inox, Fermentation à basse température (12-13°C), Fermentation malolactique effectuée dans ce vin, Passage au froid et filtration sur filtre kieselguhr, 12,5 % vol. d'alcool par litre.

VIELLISSEMENT

3 ans de vieillissant sur latte dans nos caves.

DEGORGEMENT

Dégorgement par nos soins,
Dosage : Brut 6 g/L.

TEMPS DE GARDE

Les 3 Terroirs Blanc de Blancs

Premier Cru

VITIGNI: 100 % CHARDONNAY

Terroir. le uve provengono dai migliori territori: Vindey, Montgueux e Fravaux
La viticoltura è convenzionale nel rispetto dell'ambiente, del territorio e delle piante
La vendemmia è manuale e le uve raccolte vengono inviate alla pressatura soffice in camion refrigerati e con la massima urgenza

Vinificazione in cisterne di acciaio a temperatura controllata di 12-13 °

Fermentazione malolattica completata ed invecchiamento sui lieviti per sette anni
Dosaggio 5 g/l



Les 3 Terroirs Blanc de Blancs

Premier Cru

CÉPAGES: 100 % CHARDONNAY

TERROIRS

Le raisin provient des meilleurs terroirs Champenois.

Commune de Vindey, de Montgueux, et du Mesnil sur Oger.

VITICULTURE

La viticulture est conventionnelle, dans le respect de l'environnement, des sols et de la plante.

VINIFICATION

Vendanges: Millesime

Les vendanges sont effectuées à la main, les raisins fraîchement ramassés transportés dans des camions réfrigérés puis pressurés avec nos plus grands soins dans des pressoirs pneumatiques, Vinification en cuves inox, chaque terroirs sont vinifiés séparément avant assemblage.

Fermentation à basse température (12-13°C), Fermentation malolactique effectuée dans ce vin, Passage au froid et filtration sur filtre kieselguhr, 12,5 % vol. d'alcool par litre.

VIELLISSEMENT

7 ans de vieillissant sur latte minimum dans nos caves.

DEGORGEMENT

Dégorgement par nos soins,

Dosage : extra-brut 5 g/L.

TEMPS DE GARDE

Grand Cru Blanc de Blancs Coeur de Mesnil

Grand Cru

VITIGNI: 100 % CHARDONNAY

Terroir. Le uve provengono tutte dai migliori territori del comune grand cru di Mesnil sur oger

La viticoltura è convenzionale nel rispetto dell'ambiente, del territorio e delle piante

La vendemmia è manuale e le uve raccolte vengono inviate alla pressatura soffice in camion refrigerati e con la massima urgenza

Vinificazione in cisterne di acciaio a temperatura controllata di 12-13 °

Fermentazione malolattica completata ed invecchiamento sui lieviti per otto anni

Dosaggio da 0 a 6g/l
in funzione dell'annata



Grand Cru Blanc de Blancs Coeur de Mesnil

Grand Cru

CÉPAGES: 100 % CHARDONNAY

TERROIRS

Le raisin provient des meilleurs terroirs Champenois. Commune du Mesnil sur Oger.

VITICULTURE

La viticulture est conventionnelle, dans le respect de l'environnement, des sols et de la plante.

VINIFICATION

Vendanges: Millesime

Les vendanges sont effectuées à la main, les raisins fraîchement ramassés transportés dans des camions réfrigérés puis pressurés avec nos plus grands soins dans des pressoirs pneumatiques, Vinification en cuves inox, chaque terroirs et parcelles sont vinifiés séparément avant assemblage. Fermentation à basse température (12-13°C), Fermentation malolactique non effectuée dans ce vin,

Passage au froid et filtration sur filtre kieselguhr, 12,5 % vol. d'alcool par litre.

VIELLISSEMENT

8 ans de vieillissant sur latte dans nos caves.

DEGORGEMENT

Dégorgement par nos soins,
Dosage : brut 6 g/L.

TEMPS DE GARDE

Grand Cru Blanc de Blancs Zero Dosage

Grand Cru

VITIGNI: 100 % CHARDONNAY

Terroir. le uve provengono tutte dai migliori territori dei comuni gran cru di Mesnil sur oger e Oger

La viticoltura è convenzionale nel rispetto dell'ambiente, del territorio e delle piante
La vendemmia è manuale e le uve raccolte vengono inviate alla pressatura soffice in camion refrigerati e con la massima urgenza

Vinificazione in cisterne di acciaio a temperatura controllata di 12-13 °

Fermentazione malolattica completata ed invecchiamento sui lieviti per quattro anni
Dosaggio 0



Grand Cru Blanc de Blancs Zéro Dosage

Grand Cru

CÉPAGES: 100 % CHARDONNAY

TERROIRS

Le raisin provient des meilleurs terroirs Champenois. Commune du Mesnil sur Oger ainsi qu'Oger

VITICULTURE

La viticulture est conventionnelle, dans le respect de l'environnement, des sols et de la plante.

VINIFICATION

Vendanges : Deux aneè

Les vendanges sont effectuées à la main, les raisins fraîchement ramassés transportés dans des camions réfrigérés puis pressurés avec nos plus grands soins dans des pressoirs pneumatiques, Vinification en cuves inox, chaque terroirs et parcelles sont vinifiés séparément avant assemblage.

Fermentation à basse température (12-13°C), Fermentation malolactique effectuée dans ce vin, Passage au froid et filtration sur filtre kieselguhr, 12,5 % vol. d'alcool par litre.

VIELLISSEMENT

4 ans de vieillissant sur latte dans nos caves.

DEGORGEMENT

Grand Cru Blanc de Blancs Mesnil Sur Oger

Grand Cru

VITIGNI: 100 % CHARDONNAY

Terroir. le uve provengono tutte dai migliori territori del comune gran cru di Mesnil sur oger nel vigneto "hautes mottes"

La viticoltura è convenzionale nel rispetto dell'ambiente, del territorio e delle piante
La vendemmia è manuale e le uve raccolte vengono inviate alla pressatura soffice in camion refrigerati e con la massima urgenza
Vinificazione in cisterne di acciaio a temperatura controllata di 12-13 °

Fermentazione malolattica completata ed invecchiamento sui lieviti per cinque anni
Dosaggio da 0 a 6g/l in funzione dell'annata



Grand Cru Blanc de Blancs Mesnil Sur Oger

Grand Cru

CÉPAGES: 100 % CHARDONNAY

TERROIRS

Le raisin provient des meilleurs terroirs Champenois. Commune du Mesnil sur Oger. Lieu dit « les hautes mottes »

VITICULTURE

La viticulture est conventionnelle, dans le respect de l'environnement, des sols et de la plante.

VINIFICATION

Vendanges : Millesime

Les vendanges sont effectuées à la main, les raisins fraîchement ramassés transportés dans des camions réfrigérés puis pressurés avec nos plus grands soins dans des pressoirs pneumatiques, Vinification en cuves inox, chaque terroirs et parcelles sont vinifiés séparément avant assemblage. Fermentation à basse température (12-13°C), Fermentation malolactique effectuée dans ce vin, Passage au froid et filtration sur filtre kieselguhr, 12,5 % vol. d'alcool par litre.

VIELLISSEMENT

5 ans de vieillissant sur latte minimum dans nos caves.

DEGORGEMENT

Dégorgement par nos soins,
Dosage : zéro dosage 0 g/L.

TEMPS DE GARDE

Grand Cru Authentique Blanc De Blancs

Grand Cru

VITIGNI: 100 % CHARDONNAY

Terroir. Le uve provengono tutte dai migliori territori del comune grand cru di Mesnil sur oger

La viticoltura è convenzionale nel rispetto dell'ambiente, del territorio e delle piante

La vendemmia è manuale e le uve raccolte vengono inviate alla pressatura soffice in camion refrigerati e con la massima urgenza

Vinificazione in cisterne di acciaio a temperatura controllata di 12-13 °

Fermentazione malolattica completata ed invecchiamento sui lieviti per dodici anni

Dosaggio 5g/l



Grand Cru Authentique Blanc De Blancs

Grand Cru

CÉPAGES: 100 % CHARDONNAY

TERROIRS

Le raisin provient des meilleurs terroirs Champenois. Commune du Mesnil sur Oger.

VITICULTURE

La viticulture est conventionnelle, dans le respect de l'environnement, des sols et de la plante.

VINIFICATION

Vendanges: Millesime

Les vendanges sont effectuées à la main, les raisins fraîchement ramassés transportés dans des camions réfrigérés puis pressurés avec nos plus grands soins dans des pressoirs pneumatiques, Vinification en cuves inox, puis élevage en fût de chêne,

Fermentation à basse température (12-13°C),

Fermentation malolactique effectuée dans ce vin, Passage au froid et filtration sur filtre kieselguhr, 12,5 % vol. d'alcool par litre.

VIELLISSEMENT

12 ans de vieillissant sur latte minimum dans nos caves.

DEGORGEMENT

Dégorgement par nos soins, Dosage : extra-brut 5 g/L.

TEMPS DE GARDE