



FICHE TECHNIQUE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS Les HAUTES PIERRE 2018

AMBONNAY GRAND CRU

- ◆ Récoltant Manipulant : de la culture de la vigne à la commercialisation.
Tous travaux effectués par nous-mêmes.
- ◆ Vigneron indépendant.
- ◆ Certification Haute Valeur Environnementale (HVE.)
- ◆ Certification Viticulture Durable en Champagne (VDC).
- ◆ Agrément HACCP

- ◆ La vigne : culture raisonnée avec travail du sol depuis 2010.
 - Micro cuvée issue de vieilles vignes de Pinot Noir de 1956
 - Le Sol : Argilo-calcaire
 - Exposition : Sud / sud-ouest

- ◆ Pressoirs pneumatiques (2 pressoirs 4000 kg et un pressoir 8000 kg BUCHER)

- ◆ Vinification :
 - Cuverie : 3000 Hl de cuves (en acier émaillé et inox, nettoyage uniquement à l'eau chaude). Passage partiel en barrique
 - Fermentation alcoolique régulée entre 16° et 18°.
 - Fermentation malolactique sur tous les vins.
 - Assemblage: 100% Pinot Noir d'Ambonnay issu d'année exceptionnelle
 - Dosage : de 3g à 4g selon l'année.

- ◆ Vieillessement en cave :
 - Entre 6 et 10 ans

- ◆ Dégorgement : tous les vins sont dégorgés minimum 4 mois avant la vente.

- ◆ Dégustation : Couleur jaune profond aux reflets dorés. Effervescence fine et délicate. Un premier nez puissant et expressif sur des notes de fruits sauvages.