



CHEMIN DU BOIS

MÉTHODE FABRICE POUILLON, PARCELLAIRE, PREMIER CRU,
EXTRA-BRUT, MILLÉSIMÉ

DA NOI...

« E il nostro vino « radici » talmente sono numerose le cose iniziate da questa parcella. Prima perchè è una delle più vecchie selezioni massali della Champagne. In seguito e soprattutto perchè mi ha dato l'idea del mio « Metodo Fabrice Pouillon » che firma oggi tutte le mie cuvées.»

... A VOI

« Chemin du Bois vi trasporta verso un'odissea sensoriale e profonda. E un'immersione totale nel tostato, aereo, il cremoso. Penetriamo allo stesso tempo in un orto e in un campo di fiori, attraversati da un'aria sia fresca che salina. Dalle sensazioni alle emozioni, tocchiamo il vertice dell'arte vignaiola di Fabrice. »

Aurélia Gauthier, enotecaria da Mademoiselle Wine a Aix-en-Provence.

TERROIR

Mareuil-sur-Ay classificato Premier Cru.
Parcella chiamata Chemin du Bois situata
in basso pendio.
Suolo argillo-calcareo.

VITIGNO

100% pinot noir.

DOSAGGIO

Extra-Brut.
Dai 6 ai 12 mesi prima di essere
commercializzato.

VINIFICAZIONE

Fusti di rovere, da nuovi a 4 vini. Lieviti indigeni,
batonnage.
Metodo esclusivo senza aggiunta di zucchero
ne di solforosa

IMBOTTIGLIAMENTO

Dai 6 ai 18 mesi dalla vendemmia.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

60 mesi.

DISPONIBILITÀ

Dalle 1000 alle 2000 bottiglie, dipende dalle
vendemmie.