



# GRANDE VALLÉE

EXTRA-BRUT

## DA NOI...

« E il nostro vino « emblema » poichè quello più accessibile. Firma la nostra visione regionale dello Champagne ed il suo nome traduce perfettamente questo mosaico geologico che è l'identità della Vallée de la Marne. L'assemblaggio dell'annata e la sua vinificazione traducono il nostro spirito. »

## ... A VOI

« Grande Vallée non è un brut non millesimato, nemmeno l'evoluzione naturale del Réserve. No, è talmente di più. E la sintesi della filosofia dal vigneto alla cantina di un vigneron di Mareuil. Meglio, è Fabrice ! »

*Alberto Lupetti, Grandi Champagne, a Roma.*

### TERROIRS

Avenay / Épernay / Festigny / Mareuil / Mutigny.

### VITIGNI

65% pinot noir + 15% chardonnay + 20% meunier.

### ASSEMBLAGGIO

Realizzato con i vini dell'annata e vini di riserva. Il nostro approccio non è quello di riprodurre ogni anno lo stesso assemblaggio ma piuttosto quello del miglior assemblaggio della raccolta dell'annata.

### DOSAGGIO

Extra-Brut.

Dai 3 ai 6 mesi prima di commercializzarlo.

### VINIFICAZIONE DEI VINI DELL'ANNATA

Fusti, barriques e piccole vasche.

### AFFINAMENTO DEI VINI DI RISERVA

Fusti e botti di rovere francese.

### IMBOTTIGLIAMENTO

6 a 9 mesi dalla raccolta.

### AFFINAMENTO SUI LIEVITI

Dai 18 ai 24 mesi.

### DISPONIBILITÀ

Dalle 25 000 alle 35 000 bottiglie, dipende dalle vendemmie.