



LES BLANCHIENS

PARCELLAIRE, PREMIER CRU, BRUT NATURE, MILLÉSIMÉ

DA NOI...

« E il nostro vino « DNA » da questa parcella, la preferita di mio padre, abbiamo modellato lo spirito di tutti i nostri vini, ha dettato il passo. »

... A VOI

« Assaggiando questo vino, assaggio prima un luogo, questo versante di Mareuil grandioso e completo. Questo vino offre una espressione sorprendente. E affascinante assaggiarlo al fianco del Valnons e del Montgruguet. E sempre un momento forte delle mie visite all'azienda. »

Peter Liem, autore inglese dello Champagne : The Essential Guide to the Wines, Producers, and Terroirs of the Iconic Region, Inghilterra.

TERROIR

Mareuil-sur-Aÿ classificato Premier Cru.

Parcella Les Blanciens situata a metà pendio ed esposta a sud.

Suolo d'argilla su gesso tipico della nostra regione.

Altitudine 170 metri.

VITIGNI

50% chardonnay et 50% pinot noir.

DOSAGGIO

Brut Nature.

Dai 6 ai 12 mesi prima di commercializzarlo.

VINIFICAZIONE

Separatamente

Fusti di rovere, da nuovi a 10 anni.

Lieviti indigeni, batonnage.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dai 12 ai 18 mesi dalla vendemmia.

Tiraggio con tappi di sughero.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

60 mesi.

DISPONIBILITÀ

Dalle 2500 alle 4000 bottiglie, dipende dalle vendemmie.