



# LES CHÂTAIGNIERS

PARCELLAIRE, EXTRA-BRUT, MILLÉSIMÉ

## DA NOI...

« E il nostro vino « contro-cultura ». Il meunier non era nella nostra tradizione familiare. Ma mi sono fatto prendere la mano da questo vitigno, ho imparato a conoscerlo ed ecco la mia scommessa: il meunier è tutto tranne semplice a lavorarlo ragion per cui ho voluto fare un grande vino. »

## ... A VOI

« Questo vino mi ricorda le lunghe passeggiate invernali quando l'aria è viva e dopo il ritorno a casa piena di odori di fuoco a legna, legno caldo e la torta di mele e more di mio marito. E un vino coccola di cui noi tutti abbian bisogno, che fa talmente bene ! »

*Sandia Chang, sommelier Bubbleshop, a Londra.*

### TERROIR

Festigny, vallée du Flagot nella Vallée de la Marne.

Parcella detta Le Bois des Châtaigniers.

Altitudine 150 metri.

Suolo argilloso, sottosuolo luteziano.

Calcare ricoperto d'argilla.

### VITIGNO

100% meunier.

### DOSAGGIO

Extra-Brut.

Dai 6 ai 12 mesi prima di commercializzarlo.

### VINIFICAZIONE

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

36-48 mesi.

### DISPONIBILITÀ

Dalle 1000 alle 2000 bottiglie, dipende dalle vendemmie.