



LES TERRES FROIDES

PREMIER CRU, EXTRA-BRUT, MILLÉSIMÉ

DA NOI...

« E il nostro vino « segreto » poichè nasce in un oasi di pace, al limite della foresta sulla Montagne de Reims. L'austerità è legata solo al nome che doveva mostrare l'esposizione nordista della parcella. Il suo carattere è dovuto al sottosuolo gessoso che apporta freschezza e salinità a questa cuvée dall'espressione così particolare. »

... A VOI

« Non appena la « scopriamo » ci diciamo che porta bene il suo nome poichè ci mette tempo a svelarsi, riservata ed anche timida ! Ma non bisogna fidarsi delle apparenze e lasciarla venire... ed ecco, affascinati dalla sua freschezza, mineralità e la sua persistenza, di fatto ci consola prendere il tempo per apprezzare e condividere una tale bottiglia. »

Stéphane Arion, ristorante The Glue Pot à Reims.

TERROIR

Tauxières sulla Montagne de Reims, classificato Premier Cru.

Parcella « Les Fourches » di età oltre 40 anni, sul retro il terroir di Bouzy.

Esposizione Nord.

Suolo argillo-calcareo.

Altitudine 165 metri.

VITIGNO

100% chardonnay.

DOSAGGIO

Extra-Brut.

Dai 6 ai 12 mesi prima di commercializzarlo.

VINIFICAZIONE

Affinato in fusti di rovere francese, vasche ed anfore di ceramica, lieviti indigeni.

IMBOTTIGLIAMENTO

Dai 6 ai 9 mesi dalla vendemmia.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

36 mesi.

DISPONIBILITÀ

Dalle 3500 alle 5000 bottiglie, dipende dalle vendemmie.