



VIGNERON EN CHAMPAGNE
JUSTIN MAILLARD
Côte des Bar



Pinot Noir ~ Brut Nature

4500



Eclat de Pinot

- Pinot Noir
- Sols bruns calcaires sur marnes du kimmeridgien
- Celles sur Ource - Landreville - Poliset
- Vignes de 40 ans de moyenne
- Récolte 2018
- Taille chablis
- Ebourgeonnage sévère
- Charrue inter ceps
- Pas de désherbant ni insecticide ni anti pourriture
- FA + FML spontanée en cuve inox et/ou béton
- Sur lies, sans collage sans enzymage ni passage au froid
- Légère filtration avant tirage
- SO₂ total : <10mg/l
- Brut Nature (3,4g/l)
- Dégorgé à la volée
- 4500 bouteilles produites

