

RUPPERT-LEROY

FOSSE-GRELY BRUT NATURE

Champagne , France



Availability 12919719

Human Bénédicte Ruppert et Emmanuel Leroy

Millésime NM

Appellation Champagne AOC Côte des Bars

Sols Clay and limestone

Altitude Des Vignes 180 meters above sea level

Orientation South South-East

Cépages 50% Chardonnay 50% Pinot noir

Viticulture Organic and biodynamic

Palissage Cordon (Pinot noir) et Guyot (Chardonnay)

Pi/Hect 9 500 ft/ha

HI/Hect 55 hl/ha

Vendanges Hand harvested

Vinification " Fermentation in stainless steel vats and casks, without addition, without dosage"

Levures Indigènes

Élevage Sur lies jusqu'à la mise en bouteille, 2 ans en bouteille avant dégorgement

Volume D'alcool 12% alc./vol.

Sulfites 15 mg/l

Sucré Résiduel 0.6 g/l

Acidité Totale 5.3 g/l

Color Golden straw

Degustation Complex and elegant with aromas of white flowers and fresh fruit: peach, slightly acidic pears. Beautiful attack in the mouth, silky with a nice fluidity

Temperature Of Service

BOIRES