

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
Sucre 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	11-12°C

BOIRES
