

RUPPERT-LEROY

LES COGNAUX BRUT NATURE

Champagne , France



Human	Bénédicte Ruppert et Emmanuel Leroy
Millésime	NM
Appellation	Champagne AOC Côte des Bars
Lieu, Lieux-Dits	Les Cognaux
Sols	Clay and limestone
Altitude Des Vignes	300 meters above sea level
Orientation	South South-East
Cépages	100% Pinot noir
Viticulture	Organic and biodynamic
Palissage	Cordon
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	Indigenous
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	0.4 g/l
Acidité Totale	6 g/l
Color	Golden straw
Degustation	Expressif and balanced on aromas of red fruits: strawberries and raspberries, with floral notes of roses, peonies and yellow fruits, peaches, apricots. Clean attack, gourmand in the mouth with a nice tension. Great length with mineral finish.
Temperature Of Service	11-12°C

BOIRES
