

# 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

**Sucré 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