

RUPPERT-LEROY

MARTIN FONTAINE BRUT NATURE

Champagne , France



Human Bénédicte Ruppert et Emmanuel Leroy

Millésime NM

Appellation Champagne AOC Côte des Bars

Lieu, Lieux-Dits Martin Fontaine

Sols Clay and limestone

Altitude Des Vignes 300 meters above sea level

Orientation South

Cépages 100% Chardonnay

Viticulture Organic and biodynamic

Palissage Guyot asymetrique

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 0.9 g/l

Acidité Totale 5.95 g/l

Color Golden straw

Degustation Elegant and complex with aromas of white pepper, white flowers and white fruits. Notes of lemons walls. Beautiful tension and a clean attack in the mouth. Very delicate with a good length and a nice minerality

Temperature Of 11-12°C

Service