

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 Service	11-12°C

BOIRES
