

RUPPERT-LEROY

CUVÉE 11 12 13 BRUT NATURE

Champagne , France



Disponibilité Importation privée

Humain Bénédicte Ruppert et Emmanuel Leroy

Millésime NM

Appellation Champagne AOC Côte des Bars

Lieu, Lieux-Dits Assemblage de toutes leurs parcelles

Sols Argilo-calcaire

Altitude Des Vignes 300 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud-Est

Cépages 50% Chardonnay 50% Pinot noir

Viticulture Biologique et biodynamique

Palissage Cordon (Pinot noir)et Guyot (Chardonnay)

Pi/Hect 9 500 pi/ha

HI/Hect 55 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Cuve perpétuelle des millésimes 2011, 2012, 2013, 2014 et 2015 .
Brut nature, élevage en cuve et barriques

Levures Indigènes

Élevage Vieillissement 18 à 20 mois en bouteilles sur lattes

Sulfites <15 mg/l

Sucre 0 g/l

Acidité 5 g/l

Couleur Jaune doré

Dégustation Notes de pamplemousse et d'épices douces, cannelle, muscade, belle tension et belle longueur en bouche avec une finale sur la minéralité.

Température De 11-12°C

Service

BOIRES