

RUPPERT-LEROY

FOSSE-GRELY BRUT NATURE

Champagne , France



Disponibilité Saq +12919719

Humain Bénédicte Ruppert et Emmanuel Leroy

Millésime NM

Appellation Champagne AOC Côte des Bars

Sols Argilo-calcaire avec majorité d'Argile rouge sur dalle calcaire

Altitude Des Vignes 180 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud 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

Hl/hect 55 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Fermentation en cuve inox et en fût, sans ajout, sans dosage

Levures Indigènes

Élevage Sur lies jusqu'à la mise en bouteille, 2 ans en bouteille avant dégorgement

Alcool 12% alc./vol.

Sulfites 15 mg/l

Sucre 0.6 g/l

Acidité 5.3 g/l

Couleur Jaune doré

Dégustation Cuvée complexe et élégante sur des arômes de fleurs blanches et fruits frais : pêche de vigne, poires légèrement acidulées. Belle attaque en bouche, soyeuse avec une belle fluidité.

Température De Service 11-12°C

BOIRES