

# MOUZON-LEROUX

## L'ATAVIQUE

Champagne , France



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** Sébastien Mouzon
- Millésime** NM
- Appellation** Champagne Grand Cru
- Lieu, Lieux-Dits** Verzy
- Sols** Argilo-calcaire Limoneux-calcaire Craie à partir de 50 cm à 2.50 mètres suivant les parcelles
- Altitude Des Vignes** 200 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Orientation** Nord-Est
- Cépages** 60% Pinot noir 40% Chardonnay
- Viticulture** Biologique certifié
- Palissage** Guyot double
- Pi/Hect** 9 000 pi/ha
- HI/Hect** 40 hl/ha
- Vendanges** Manuelle
- Vinification** Fermentation alcoolique avec levures naturelles, fermentation malolactique réalisée, pas de chaptalisation, ni de collage, ni de filtration. 20% fermenté en fûts de chêne
- Levures** Indigènes
- Élevage** 6 mois sur lie fine ou grossière en cuves ou en fûts
- Alcool** 12% alc./vol.
- Sulfites** 26 mg/l
- Sucre** 3 g/l (extra Brut)
- Acidité** 7.10 g/L
- Couleur** Jaune paille clair
- Dégustation** Vin tendu avec des arômes racés.
- Température De Service** 10-12°C