

# RUPPERT-LEROY

## LES COGNAUX BRUT NATURE

Champagne , France



**Disponibilité** Importation privée

**Humain** Bénédicte Ruppert et Emmanuel Leroy

**Millésime** NM

**Appellation** Champagne AOC Côte des Bars

**Lieu, Lieux-Dits** Les Cognaux

**Sols** Argilo-calcaire avec sol profond d'argile grise

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

**Orientation** Sud-Est

**Cépages** 100% Pinot noir

**Viticulture** Biologique et biodynamique

**Palissage** Cordon

**Pi/Hect** 9 500 pi/ha

**HI/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** 0.4 g/l

**Acidité** 6 g/l

**Couleur** Jaune doré

**Dégustation** Cuvée expressive et équilibrée sur des arômes de fruits rouges: fraises et framboises, avec des notes florales de roses, pivoines et de fruits jaunes, pêches, abricots. Attaque franche, gourmand en bouche avec une belle tension. Grande longueur en bouche avec une finale sur la minéralité.

**Température De Service** 11-12°C