

# RUPPERT-LEROY

## MARTIN FONTAINE BRUT NATURE

Champagne , France



**Disponibilité** Importation privée

**Humain** Bénédicte Ruppert et Emmanuel Leroy

**Millésime** NM

**Appellation** Champagne AOC Côte des Bars

**Lieu, Lieux-Dits** Martin Fontaine

**Sols** Argilo-calcaire avec une majorité de Calcaire

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

**Orientation** Sud

**Cépages** 100% Chardonnay

**Viticulture** Biologique et biodynamique

**Palissage** Guyot asymétrique

**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** 0.9 g/l

**Acidité** 5.95 g/l

**Couleur** Jaune doré

**Dégustation** Cuvée élégante et complexe sur des arômes de poivre blanc, fleurs blanches et fruits blancs. Des notes de citrons mûrs. Belle tension et une attaque franche en bouche. Sur la finesse avec une bonne longueur et une belle minéralité en finale.

**Température De Service** 11-12°C

BOIRES