

# RUPPERT-LEROY

## PAPILLON BRUT NATURE

Champagne , France



**Disponibilité** Importation privée

**Humain** Bénédicte Ruppert et Emmanuel Leroy

**Millésime** NM

**Appellation** Champagne AOC Côte des Bars

**Lieu, Lieux-Dits** La Fosse

**Sols** Argilo-calcaire avec une majorité d'argile rouge

**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** Brut nature, Sans sulfites ajoutés. Sur lies en fûts et demi-muids pendant 9 mois. Fermentation alcoolique et élevage sur lies en fûts et demi-muids pendant 9 mois

**Levures** Indigènes

**Élevage** Vieillessement 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 d'orange sanguine bien mûre, de pomme cuite, de pêche et de fruits rouges. Attaque franche et gourmande avec une bulle crémeuse. Belle longueur avec une finale sur la minéralité.

**Température De Service** 11-12°C

BOIRES