

Cuvée Initiale EXTRA BRUT

L'élaboration du Champagne comprend les étapes suivantes strictement réglementées : conduite de la vigne, pressurage, vinification, assemblage, tirage et deuxième fermentation en bouteille, vieillissement, dégorgement et repos.

Nous sommes engagés dans la certification viticulture durable en Champagne.

TERRAIN : argilo-calcaire

CLIMAT : septentrional

VIGNOBLE : 7 hectares

EXPOSITION : sud / sud-est

CULTURE : chablis / cordon de royat

TRAITEMENTS : raisonnés

VENDANGES : manuelles

PRESSURAGE : traditionnel Champenois 4000 kg (pressoir Diemme)

VINIFICATION : fermentation alcoolique thermo régulée (17°C)
fermentation malolactique
passage au froid

ASSEMBLAGES : 35 % Chardonnay
35 % Pinot Noir
30 % Pinot Meunier

afin d'obtenir tous les ans la continuité du goût, 35 % de vins de réserve entrent dans la composition de cette Cuvée

ÉLEVAGE : 5 ans de vieillissement sur « lattes »
remuage automatique par gyropalettes

DOSAGE : **Zéro sucre ajouté**

DÉGUSTATION : atypique, subtile, légère et franche, Initiale est idéale pour l'apéritif et avec des fruits de mer



deux ** Guide Hachette 2010 et sélection Guide Hachette 2011
coup de Cœur Guide Dussert-Gerber 2012

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. APPRÉCIEZ AVEC MODÉRATION.



CHAMPAGNE
LOUIS HUOT