



Les Francs de Pied Premier Cru

Champagne proveniente da un'area specifica da vecchie viti di Pinot Nero non innestate su terreno sabbioso. Prodotto solo in grandi annate, questo Champagne è prodotto con quantità limitate. Un vino di Champagne prima di essere uno Champagne.

Composizione:

Pinot Nero 100%

Degustazione:

Provenienza delle uve Ecueil 1er cru Pinot Noir da viti non innestate piantate nel 1973, esposte sulle colline a sud.

Vinificazione e affinamento: Pressatura lenta e soffice con tecniche di flusso per gravità. Questo vino viene vinificato esclusivamente in tini di legno e con regolare battonage. Questo Champagne ha avuto una lunga maturazione in tini di legno e nessuna filtrazione è avvenuta prima dell'imbottigliamento. Sboccato a mano e adagiato almeno tre mesi prima della vendita.

Dosaggio: 0 g / L