

CHAMPAGNE
Gaston Chiquet
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

Cuvée de Réserve Brut - Premier Cru

Scheda tecnica



Assemblaggio :

Champagne di assemblaggio per eccellenza :

- assemblaggio di vitigni,
40% di pinot meunier,
35% di chardonnay,
25% di pinot noir.
- assemblaggio di terroirs e di parcelle in conformità con la nostra vinificazione parcellare,
- assemblaggio di cuvées fatte con i nostri vini di réserve.

Terroir

Vigneti situati sui comuni di Hautvillers, Dizy, Mareuil sur Aÿ

Terreno

Argilo-calcareo su gesso a belemnita. Questo gesso accumula e poi restituisce il calore solare. Facilita il drenaggio delle acque in eccesso e restituisce l'umidità durante l'estate. Stocca i principali minerali che danno all'uva il suo forte tenore in estere.

Vigne

Età media delle vigne : 25 anni.

Dagli 8 300 a 10 000 ceppi per ettare ; potatura Chablis e Cordon de Royat.

Raccolta

La vendemmia viene effettuata manualmente a settembre, il trasporto si fa con delle cassette traforate. Torchi idraulici di 4 000 kg.

Vinificazione

Sfangamento statico da 15 a 20 ore. Vinificazione parcellare. Fermentazione in tini termoregolati di piccoli volumi. Fermentazione malolattica realizzata, allevamento per 4 a 7 mesi dopo la vendemmia. Invecchiamento su lies per 5 anni.

Confezionamento : Bottiglie da 750 ml.

Gradazione : 12,5% vol.

Dosaggio : 8 g/l

Degustazione :

Questa cuvée ci fa apprezzare gli aromi d'invecchiamento dei grandi "Bruts sans année". Scioltrezza , lunghezza e finezza ; colore oro ; odori di frutti secchi ; buona scioltrezza in bocca con aromi di ossidazione e una buona lunghezza.