

CHAMPAGNE
Gaston Chiquet
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

INSOLENT Brut
Scheda tecnica



Assemblaggio

65% di Pinot Meunier
13% di Chardonnay
22% di Pinot Noir.
Vini di base della raccolta 2013

Terroir

Vigniti situati sui comuni di Hautvillers, Crugny e Nanteuil la Forêt.

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 : 23 anni.
Dagli 8 300 ai 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, stabilizzazione con il freddo, allevamento in tini per 4 a 7 mesi dopo la vendemmia. Invecchiamento su « lies » per 2.5 a 4 anni.

Confezionamento : Bottiglie da 750 ml.

Gradazione : 12,5% vol.

Dosaggio: 8,8 g/l

Degustazione : Odore fruttato e potente.