

CHAMPAGNE
Gaston Chiquet
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

PREMIER CRU 2007 Brut

Schedatecnica



Assemblaggio

60% di Pinot Noir.
40% di Chardonnay.
Millésime 2007

Terroir

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

Terreno

Argilo-calcareo su gesso a belemnite. 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 : 27 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 parcelle.
Fermentazione in tini termoregolati di piccolo volume.
Fermentazione malolattica realizzata, stabilizzazione con il freddo, allevamento in tini.
4 ai 7 mesi dopo la raccolta. Invecchiamento su « lies » per un periodo minimo di 4 anni. Estrazione delle « lies » (dégorgement) e dosaggio (liqueur d'expédition : brut) ; riposo entro 3 a 6 mesi prima di mettere l'etichetta e della commercializzazione.

Confezionamento : Bottiglie di 750 ml.

Gradazione : 12,5% vol.

Dosaggio: 7 g/l

Degustazione :

Questa cuvée è rappresentativa dei terroirs nei cui è coltivata : scioltezza, lunghezza e finezza ; robe oro ; odore di frutta secca ; aromi di ossidazione in bocca ; potente e buonissima lunghezza.