

CHAMPAGNE  
**Gaston Chiquet**  
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

**Réserve Blanc de Blancs d'Aÿ - Brut 2008 - Grand Cru**  
Scheda tecnica

**Assemblaggio**

100% uva Chardonnay.

**Terroir**

Vigneti sul comune di Aÿ.

**Particolarità legati al terroir e a l'assemblaggio**

Questa cuvée viene elaborata con uva bianca «chardonnay» coltivata in un Grand Cru d'uva nera.

**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. Età media delle vigne : 25 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 e riposo per 3 a 4 mesi. Imbottigliamento nei quattro ai sei mesi che seguono la raccolta.

Invecchiamento su «lies» in media per 7 anni.

**Confezionamento** : Magnum da 1500 ml.

**Gradazione** : 12,5% vol.

**Dosaggio** : 8 g/l

**Degustazione** :

Champagne d'aperitivo per eccellenza : frutta, finezza e lunghezza, colore giallo chiaro ; odore fruttato con aromi di agrumi ; in bocca agrumi e miele ; equilibrio molto giusto e buona lunghezza.

