

CHAMPAGNE  
**Gaston Chiquet**  
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

**TRADITION PREMIER CRU Brut**

Scheda tecnica



**Assemblaggio**

40% di Pinot Meunier  
35% di Chardonnay  
25% di Pinot Noir.  
Vino di base della raccolta 2012

**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 a 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 2.5 – 4 anni.

**Confezionamento** : Bottiglie da 750 ml, magnum da 1500 ml, mezza bottiglia da 375 ml.

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

**Dosaggio**: 8,8 g/l

**Degustazione:**

Questa cuvée è rappresentativa dei terroirs nei cui viene coltivata : scioltezza , lunghezza e finezza ; colore oro chiaro ; odore di frutta secca (albicocca...) ; buona scioltezza in bocca ove si ritrovano profumi tipici dell'odore; buona lunghezza.