

CHAMPAGNE  
**Gaston Chiquet**  
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

**INSOLENT Brut**  
Scheda tecnica



**Assemblaggio**

74% di Pinot Meunier  
15% di Chardonnay  
11% di Pinot Noir.  
Vini di base della raccolta 2015

**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**: 8,6 g/l

**Degustazione** : Odore fruttato e potente.