

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 2014

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: 6 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.