

CUVÉE

BLANC DE BLANCS

LES ORIGINES



Vieillessement 24 mois
en cave à 11°C avec un
bouchage capsule de
tirage joint P103.

5 000 exemplaires par an

100 % CHARDONNAY



Vendange manuelle, caisse de 45 kg. Pressurage dans les 12h – Pressoir Diemme 4000 kg



Sulfitage vendange bisulfite d'amonium à 15% : 2,5 cl/hl



Clarification des moûts : 0,5g / hl – Enzymes pectolytiques



Fermentation alcoolique : Levures sèches actives
Saccharomyces cerevisiae galactose – régulation à 17°C
maximum en cuve inoxydable



Fermentation Malolactique : Oui, Totale avec Souche
d'OEnococcus oeni à 20°C en cuve inoxydable.



Collage : non. Passage au froid : 1/3 du volume total et filtration
1/3 sur plaques NCA B 120 biologique.



Embouteillage en Mars, Avril ou Mai N+1 après récolte, bouteille
de fabrication française en verre type « champenoise » allégée
en poids et provenant de l'usine OI de Reims.



Dégorgement à la glace avec jetting sans rajout de SO₂, Dosage
liqueur d'expédition maison Brut : 6 g/L et bouchage sous liège
naturel Amorim « AC ».



Gravure de la date du dégorgement en bas de bouteille et sur le
bouchon ; Repos 5 à 6 mois avant vente.