

C U V É E

# TRADITION BRUT

LES ORIGINES



Vieillessement 30 mois  
en cave à 11°C avec un  
bouchage capsule de  
tirage joint P103.

+/- 40 000 EXEMPLAIRES

[www.champagnecopin.com](http://www.champagnecopin.com)

## 90 % MEUNIER – 10 % PINOT NOIR



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 18°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 SO<sub>2</sub>, 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.