

## Grande Cuvée "Encry" Brut

**Denominazione:** CHAMPAGNE - Blanc de Blancs - GRAND CRU

**Zona:** Le Mesnil sur Oger (Francia)

**Estensione dei vigneti (ettari):** 4

**Miscela:** 100% Chardonnay

**Età vigneto (anno di impianto):** Chardonnay 1984,1954

**Tipo di terreno:** terreno calcareo grigio (suolo Kimmeridgiano)

**Temperatura di servizio (° C):** 5-6

**Alcool:** 12%

Il dosaggio è inferiore a 5 grammi / litro. La produzione media annua è di circa 25.000-30.000 della Champagne Brut insieme alla Zero Dosage Champagne

### **Vinificazione e invecchiamento:**

Vinificazione e prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata (18-20 ° C). Breve fermentazione malolattica di quattro settimane per rendere il vino più morbida. Bottiling e seconda fermentazione in bottiglia con lieviti selezionati. Il vino riposa sui lieviti per 36 mesi. Remuage a mano "sur le pupitre". Dégorgement à la volée

**Produzione annua totale:** 40000

**Totale estensione vigneti (ettari):** 3 ettari di proprietà della tenuta, 6 ettari sono contratti

**Vitigni coltivati e loro (ettari):** 4 ettari Chardonnay

**Sistema di allevamento:** Chablis

**Epoca di vendemmia:** Fine agosto / metà settembre

