

## RESERVE 4 CEPAGES NON-VINTAGE

### Robert Barbichon



ALUE: Champagne, Ranska

SERTIFIKAATTI: Luomu, biodynaaminen (Demeter)

RYPÄLEET: 70 % Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Blanc

MAAPERÄ: Savi ja kalkkikivi

KERUU: rypäleet poimittiin käsin

KÄYMINEN: käyminen terästankissa, kypsytyks 40kk pullossa, 5g/l sokerilisäys (dosage)

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Kypsää persikkaa, mantelia, kermaisuutta; suuntayttävä ja tasapainoinen, hienostuneet pienet kuplat

TUOTTAJA: Veljekset Thomas ja Maxime Barbichon edustavat uuden koulukunnan biodynaamista viljelyä Champagnessa. He työskentelevät suvun tarhoja neljännessä sukupolvessa Côte de Barin sydämessä, viljellen yhteensä 9 hehtaarin kokoista alaa kahdessa eri kylässä Seine joen varrella, Gyè-sur-Seinessä ja Celles-sur-Ourcessa. 18 tarhaa, joista 70 % etelään suuntautuvia, sijaitsevat uniikin mikroilmaston alueella, jolle tyypillistä merellisen ilmastin tuottamat säännölliset sateet, joiden määrää kontinentaalinen ilmasto kohtuullistaa. Tämä luo erinomaiset olosuhteet viininviljelylle.

