

LES VOLIES BRUT NATURE 2018

Champagne Barrat-Masson



ALUE: Côte de Sézanne, Champagne, Ranska

VILJELY: Luonnonmukainen

RYPÄLEET: 50% Pinot Noir & 50% Chardonnay

MAAPERÄ: Kalkkikivi

KERUU: rypäleet poimittu käsin

KÄYMINEN: 100 % cœur de cuvée. Käyminen villihiivoilla tammitynnyreissä. 9kk hiivasakoilla. Suodattamaton. 36kk pullossa, jonka jälkeen degorgement käsin. Zero dosage.

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: luonnonkorkki

TUOTTAJA: Loïsin ja Aurélien Champagne Barrat-Masson luomu samppanjatila sai alkunsa vuonna 2010. Viineillään parivaljakon tavoitteena on korostaa rypäleiden ja maaperän luonnollisia ominaisuuksia. Loïsin luonnollinen viljeleminen tarkoittaa täsmällisyyttä ja köynnöksien jatkuvaa huolenpitoa, jotta hän saavuttaa samppanjalleen asettamansa laadun. Rypäleiden puristamiseen käytetään perinteistä Coquard puristinta. Maaperän korostamiseksi Aurélie vinifioi jokaisen palstan erillään, käymiseen hän käyttää sekä trästankkeja, että vanhoja tammitynnyreitä. Loïsin taito ja Aurélien tieto ja tekninen tarkkuus mahdollistaa Barrat-Masson samppanjan huomattavan laadun täysin luonnollisin menetelmin.

