



Producteur : Vouette et Sorbée

Couleur : Blanc

Appellation : Champagne

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Champagne

Nom du propriétaire : Bertrand et Hélène GAUTHEROT

Géologie du sol : Aargilo - calcaire **Sous sol :** Kimméridgien

Encépagement : Chardonnay (100%)

Âge moyen des vignes : 18

Vinification : Levures indigènes. Pas de chaptalisation.

Vinification et élevage en fûts de chêne de 4 vins.

Fermentation malolactique sans ensemencement. Passage au froid naturel

Élevage : Sur lattes de 18 à 24 mois. Dosage : 0 g/L. SO2 total : < 10 mg/L

Le domaine :

Toute l'année nous sommes trois à oeuvrer, aidés lors des coups de feu par quelques copains, étudiants, beaux-frères, famille et stagiaires. La culture est très soignée, les composts fermentés au bout de vigne, le lourd tracteur disparu, les arbres fruitiers replantés, les vaches apprivoisées... Le domaine est certifié Agriculture Biologique et DEMETER par Qualité France depuis 1998. Rien de chimique, zéro synthétique.