CHAMPAGNE EXTRA BRUT SAIGNÉE DE SORBÉE

2015 · Rosé · France / Champagne

Producteur : Vouette et Sorbée
Couleur : Rosé

Appellation : Champagne
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Champagne
Nom du propriétaire : Bertrand et Hélène GAUTHEROT
Géologie du sol : Sols du jurassique supérieur champenois. Plus des 3 / 4 des plantations sont sur les coteaux kimméridgien, le dernier quart est une plaque fragmentée en pur portlandien et reçoit les pinots fins (lieu-dit Sorbée).
Encépagement : Pinot Noir (100%)
Âge moyen des vignes : 22

Vinification : Élaboré selon la méthode de la saignée. Macération carbonique longue, levures indigènes pour la fermentation alcolique et la prise de mousse. Vinification prolongée en fût de chêne.
Élevage : Après la mise : prise de mousse sur lattes, remuage sur pupitres, dégorgement à la volée.

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 soucieuse, 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.