



**Producteur :** Vouette et Sorbée

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 3

**Format :** 750ml

**Prix :** 136.60 \$

---

**Appellation :** Champagne extra brut

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Champagne

**Nom du propriétaire :** Bertrand et Hélène GAUTHEROT

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

**Âge moyen des vignes :** 19

---

**Vinification :** Levures indigènes. Pas de chaptalisation. Macération semi pelliculaire. Vinification et élevage en amphore géorgienne. Fermentation malolactique sans ensemencement

**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.