# CHAMPAGNE BRUT NATURE BLANC D'ARGILE

**2022 · Blanc · France / Champagne**




**Producteur :** Vouette et Sorbée
**Couleur :** Blanc
**Unité :** 3
**Format :** 750ml
**Prix :** 181.35 $

**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
**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 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.