



CHAMPAGNE MINARD

★ ★ *et filles* ★ ★



CUVEE : TERRES NOIRES

ASSEMBLAGE : 100% Pinot Meunier.

VIEILLISSEMENT : 4 ans sur lattes puis 6 mois sur bouchon liège traditionnel.

DOSAGE : 5 g/L.

PRODUCTION : 1 000 bouteilles/an

VITICULTURE : Certification HVE, enherbement inter rang. Travail du sol sous le rang.

VINIFICATION : Sélection d'une parcelle de Pinot Meunier de Courmas. Tri très poussée à la vendange. Pressurage dans un presseur automatique à membrane. Fermentations alcoolique et malolactique en fûts de chêne (plusieurs vins) avec levures et bactéries sélectionnées. Après assemblage le vin est mis en cuve inox jusqu'à la mise en bouteilles qui a lieu en avril.

