

CUVÉE BERTILLE 2014

Vinification en Barrique

Millésime :

- 2014

Cépages :

- 20% Meunier
- 40% Pinot Noir
- 40% Chardonnay

Tirage : Avril 2015

Dosage : Extra-Brut : 2g /L

Dégorgement : Octobre 2020

1er Cru de la Montagne de Reims

Origine : Ludes – Taissy

La vinification :

- En fût de chêne français
- Pas de fermentation malolactique
- Aucun collage, ni filtration avant mise en bouteille

En quelques mots :

Ce vin jaune paille léger aux reflets vert révèle un nez de fruits frais tel que la pomme, la poire.

La bouche fraîche, minérale et boisée laisse sur la finale une douceur fruitée.

Chaque cépage est vinifié et élevé sous-bois de la vendange à la mise en bouteille.

