

Vignoble situé dans le massif de saint Thierry avec un sol issu du tertiaire : argilo-calcaire et argilo sableux. Exposition du vignoble sud /sud - est.



## Découvrez Les Leury

Vendange manuelle, tri à la parcelle, suivi et contrôle de maturité optimale à la parcelle. Nous voulons une maturité optimale. Pressurage en grappe entière.

Cette cuvée est réalisée à partir d'une parcelle sélectionnée: « les Leury »

Vieilles vignes de plus de 30 ans. La parcelle de 30 ares, a une très belle exposition plein sud en coteaux sur le village de Pévy.

Cette cuvée est composée à 35% de vins de réserve sur une base de soléra en foudre depuis 2015 et 65% de la vendange 2020.

Quantité très limitée pour ce millésime.

Elaborée à partir de 100% de vin vinifié ou élevé en fûts.

Fermentation malolactique faite. Elevage en fûts de chêne et foudres de chêne. Ensuite vient une dernière fermentation. Celle-ci est lente et en bouteille couchée sur lattes.



DOSAGE EXTRA BRUT DOSEE 3.5 GR



VIEILLISSEMENT SUR LATTES 36 MOIS



Vendange 2020



Mise en Bouteille MAI 2021



Degrés 12% Vol



Dégorgement JUIN 2025



Taille Chablis









☆ contact@champagne-hautbois.com



🎓 15 rue du Travy - 51140 Pévy - France