CHAMPAGNE
HAUTBOIS
VIGNERONS DEPUIS 1829

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.

Cuvée
LA PORTE GOLIVA
100% Pinot Meunier - 75 cl



Découvrez La Porte Goliva

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 : "La Porte Goliva"

Vieilles vignes de plus de 30 ans. La parcelle de 50 ares, a une très belle exposition plein sud en coteaux sur le village de Pévy.

Cette cuvée est composée à 40% de vins de réserve et 60% de la vendange 2021.

Quantité très limitée pour ce millésime.

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

Fermentation malolactique faite. Élevage 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 MINIMUM

ELEVAGE EN FUT
8 MOIS MINIMUM

DEGRES
12% VOL

TAILLE CORDON DE ROYAT
ET VALLEE DE LA MARNE.

www.champagnehautboispevy.com

+33(0)3 26 48 20 98
contact@champagne-hautbois.com
15 rue du Travy - 51140 Pévy - France