

C H A M P A G N E

by Justin Maillard

CUVÉE 228 - EXTRA BRUT

A.O.C. CHAMPAGNE



COTEAUX

TERROIR

ÂGE DES VIGNES

MODE DE CULTURE

ASSEMBLAGE

VENDANGE / TIRAGE

QUANTITÉ

VITICULTURE

VINIFICATION

ÉLEVAGE

DOSAGE

TAV

LMR

ACIDITÉ TOTALE / PH

SO2 TOTAL

CELLES SUR OURCE

SOLS BRUNS CALCAIRES SUR MARNES
DU KIMMERIDGIEN

35 ANS EN MOYENNE

NATUREL

60% PINOT NOIR - 40% CHARDONNAY

2016 / 2017

800 BOUTEILLES

- TAILLE CHABLIS
- EBOURGEONNAGE SÉVÈRE
- CHARRUE INTER-CEP
- AUCUN INSECTICIDE
- AUCUN ANTI-POURRITURE

- PRESSURAGE DIRECT,
- TÊTE DE CUVÉE,
- 1/3 DE FERMENTATION ALCOOLIQUE
+ ÉLEVAGE EN FÛT DE CHÊNE, 2/3
EN CUVE INOX
- FML
- PAS DE COLLAGE, PAS D'ENZYMAGE,
PAS DE PASSAGE AU FROID
- PAS DE FILTRATION
- DEGORGEMENT À LA VOLÉE

VIEILLISSEMENT SUR LATTES PENDANT
3,5ANS

4 G/L

12,62 %

AUCUN RÉSIDUS DE PESTICIDES

4,51 G/L H₂SO₄ / 3,12

10 MG/L

* CAPSULE NUMÉROTÉE ET DORÉE À L'OR FIN

3, AVENUE DE LA GARE 10110 BAR SUR SEINE, FRANCE

TEL : +33 (0)631 591 667

EMAIL : INFO@CHAMPAGNE-BYJUSTIN.COM

WWW.CHAMPAGNE-BYJUSTIN.COM