



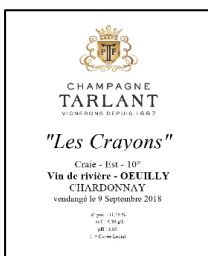
CHAMPAGNE
TARLANT
VIGNERONS DEPUIS 1687

Oeuilly - Vallée de la Marne



VINCLAIR 2018 - "LES FORGEOTTES" - OUVRI

VIGNA: Lieu-dit « Les Forgeottes » a Celles-lès-Condé, Vallée de la Marne
PENDENZA/ESPOSIZIONE: 30° - Sud
SUOLO: Calcare duro del Luteziano
VTIGNO: 100% Chardonnay
VINIFICAZIONE: Fermentazione spontanea in anfora georgiana Ouevri



VINCLAIR 2018 - "LES CRAYONS" - BARRIQUE

VIGNA: Lieu-dit « Les Crayons » a Oeuilly, Vallée de la Marne
PENDENZA/ESPOSIZIONE: 10° - Est
SUOLO: Gesso del Campaniano
VTIGNO: 100% Chardonnay
VINIFICAZIONE: Fermentazione spontanea in barriques di rovere di Borgogna

CHAMPAGNE TARLANT - ZERO - BRUT NATURE



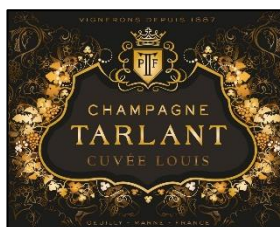
TERRENO: Gesso, Sparnacien (misto di argilla e calcare), Sabbia e Calcare
VTIGNO: 33% Pinot Noir - 33% Pinot Meunier - 33% Chardonnay
VENDEMMIE: 2010 e vini di riserva
VINIFICAZIONE: prima fermentazione spontanea in barriques di rovere di Borgogna.
Assemblage con vini di riserva affinati in barrique di vari passaggi
AFFINAMENTO: 6 anni sui lieviti in bottiglia
DOSAGGIO: 0 g/L - Brut Nature

CHAMPAGNE TARLANT - ROSE ZERO - BRUT NATURE



TERRENO: Gesso, Sparnacien (misto di argilla e calcare), Sabbia e Calcare
VTIGNO: 50% Chardonnay - 44% Pinot Noir - 6% Meunier
VENDEMMIE: 2011 e vini di riserva
VINIFICAZIONE: prima fermentazione spontanea in barriques di rovere di Borgogna, Rosé
d'assemblage. Assemblage con vini di riserva affinati in barrique di vari passaggi
AFFINAMENTO: 5 anni sui lieviti in bottiglia
DOSAGGIO: 0 g/L - Brut Nature

CHAMPAGNE TARLANT - CUVÉE LOUIS - BRUT NATURE - MAGNUM



VIGNA: Singola vigna lieu-dit "les Crayons" a Oeuilly, in prossimità del fiume Marne
SUOLO: Gesso / ETÀ DELLE VITI: 70 anni
VTIGNO: 50% Chardonnay - 50% Pinot Noir
VENDEMMIE: 2000 e annate precedenti
VINIFICAZIONE: prima fermentazione spontanea in barrique. Assemblage con vini di riserva
affinati in barrique di vari passaggi
AFFINAMENTO: 16 anni sui lieviti in bottiglia - **DOSAGGIO:** Brut Nature 0g/L