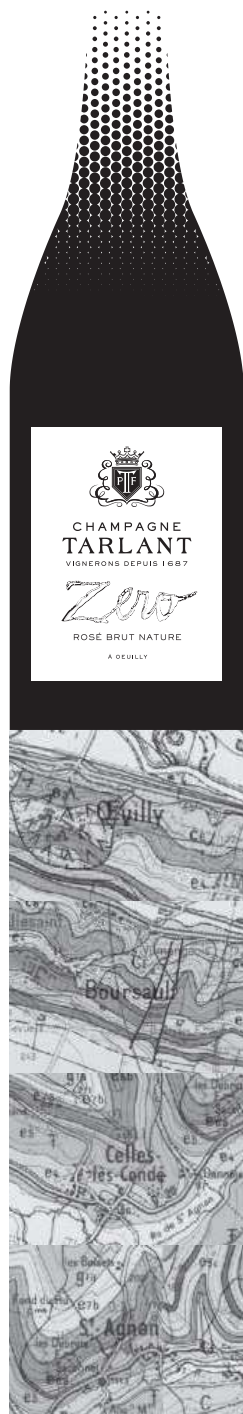


EXPEDITION

- × **EN DIRECT DU DOMAINE**
- × **DIRECT FROM THE DOMAINE**
- × Œuilly, 2020





ZERO ROSÉ

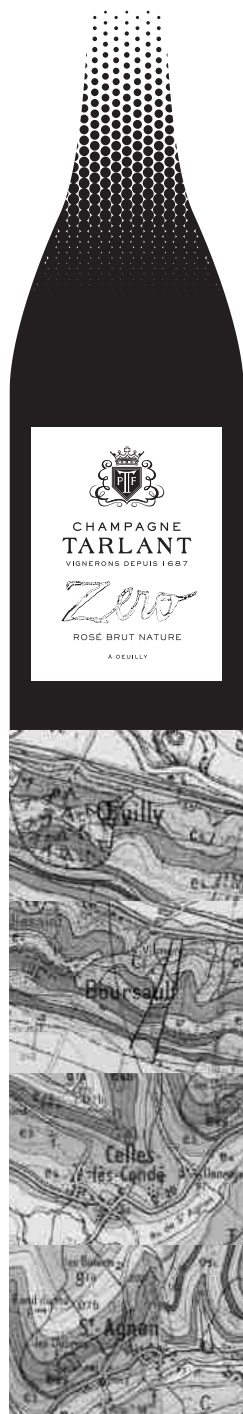
× Brut Nature ×

TERROIR

- × **RELIEF** Coteaux de Rivières, Vallée de la Marne
- × **SOUS-SOLS** Craie Campanienne, Sparnacien, Galets silex, Sables siliceux Lutétien, Calcaires Lutétien et Thanétien
- × **VILLAGES** Œuilly, Boursault, Celles-lès-Condé, Saint-Agnan
- × **ÂGE DES VIGNES** moyenne de 40 années
- × **CULTURE DE LA VIGNE** Minimale perturbation des sols avec enherbement naturel inter-rangs, léger labour sous le rang. Études de plantes, applications d'herbothérapie. Taille douce méthode Poussard. Engrais vert et fertilisation naturelle
- × **CÉPAGES** 50% Chardonnay 44% Pinot Noir 6% Meunier

VIN

- × **VENDANGES** du 15 au 23 Septembre 2014 et 25% de vins de réserve
- × **VINIFICATION PARCELLAIRE** Pinot Noir par macération et pressurage doux par gravité. Assemblé ensuite au Chardonnay par pressurage lent par gravité, et Meunier par macération. Première fermentation spontanée et élevage en fûts de chêne pour 6 mois. Sans malolactique provoquée. Vins de réserve vieillissent en fûts. Pas de filtration ni de clarification
- × **MISE EN BOUTEILLE** Juillet 2015
- × **DÉGORGEMENT** 4 ans et 7 mois d'élevage sur lies en bouteille, dégorgé le 10 Février 2020
- × **DOSAGE** 0 g/L Brut Nature



ZERO ROSÉ

× Brut Nature ×

TERROIR

- × **GEOLOGY** River hillsides, Vallée de la Marne
- × **SUBSOILS** Campanian Chalk, Sparnacien, Flintstone, Lutetian Silica Sand, Lutetian and Thanetian Limestone
- × **VILLAGES** Oeuilly, Boursault, Celles-lès-Condé, Saint-Agnan
- × **VINE AGE** 40 years on average
- × **FARMING** Minimum soil disturbance, shallow plowing under the rows and natural grass cover in between the rows. Herbotherapy treatments, Poussard pruning. Green manure or organic fertilisers
- × **SURFACE** 2 ha
- × **VARIETIES** 50% Chardonnay 44% Pinot Noir 6% Meunier

WINE

- × **HARVEST** 15 to 23 September 2014 and 25 % reserve wines
- × **TRADITIONAL VINIFICATION** Pinot Noir by maceration and by slow grapes pressing. Blend with Meunier by maceration and Chardonnay by slow grapes pressing. Spontaneous fermentation, 6 months in burgundy oak barrels. Without fining.
- × **BOTTLING** July 2015
- × **DISGORGING** 4 years and 7 months ageing on lees in bottle, disgorged on 10 February 2020
- × **DOSAGE** 0 g/L Brut Nature