

Variedades

Pinot noir (75%), Chardonnay (15%) y Pinot Meunier (10%)

Origen

Francia, Champagne, Vallée de la Marne, Mareuil-sur-Aÿ

Suelo

arcillo-calcáreo, con subsuelo de "craie"

Vinificación

fermentación espontánea, y regeneración de la reserva perpetua cada año en foudres de madera. Es la mezcla de la frescura de los vinos jóvenes (2018) y la complejidad de la reserva perpetua

Crianza

10 meses en barricas de roble (60%) y depósitos (40%), más 3 años en botella

Características

Blanco, Ecológica, Espumoso, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 11,95 %, Ph: 3,17, SO2: <10, Azúcar residual: 2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



LAURENT BÉNARD LA CLÉ DES SEPT ARPENTS EXTRA BRUT

LAURENT BÉNARD, Vallée de la Marne,
Mareuil-sur-Aÿ

45501 75 CL
45501 MAGNUM