

Variedades

Chardonnay (60%) y Pinot noir (40%)

Origen

Francia, Champagne, Montagne de Reims, Trépail

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificaciónvendimia manual, fermentación alcohólica y maloláctica con
levaduras autóctonas en barricas de roble de 300 l**Crianza**11 meses en barricas de roble de 300 l sobre sus lías finas,
degüelle 29 meses después del tiraje de 2 g/l (40 meses
después de la vendimia), 12 meses más en botella**Características**

Blanco, Natural, Espumoso

Propiedades

Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,13, SO2: 43, Azúcar residual: 3,2 g/l

**CARRÉ FRÈRES LE
CHAMP DES
MALADIES**CARRÉ FRÈRES, Montagne de Reims, Trépail

2021 53301 75 CL

NATURAL