

**Variedades**

Chardonnay (50%) y Pinot noir (50%) de los viñedos Grand Cru  
La Blanche Voie y Les Maladries plantados en 1982 y 2005

**Origen**

Francia, Champagne, Montagne de Reims, Verzy

**Suelo**

arcillo-calcáreo

**Vinificación**

fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas  
de roble de 450 l (50% nuevas), fermentación maloláctica  
acabada

**Crianza**

10 meses con sus lías en barricas de roble de 450 l (50%  
nuevas), 30 meses más en botella, degüelle, dosage de 1,5 g/l

**Características**

Blanco, Natural, Espumoso, Profundo y mineral

**Propiedades**

Alcohol: 12,1 %, SO2: <50, Azúcar residual: <2 g/l



## CARRÉ FRÈRES LES BLANCHES MALADRIES

CARRÉ FRÈRES, Montagne de Reims, Trépail

2022 53302 75 CL

*Amplio y profundo, con una textura  
envolvente equilibrada por una acidez  
precisa. La crianza aporta volumen sin  
ocultar la tensión mineral. Final largo, salino y  
elegante, con una persistencia marcada.*

# NATURAL