



# CHAMPAGNE MARIE LE BRUN

## BRUT PREMIER CRU MILLESIME 2018

### ZONA DI PRODUZIONE

Le parcelle selezionate per questo Champagne Millesimato sono situate nel territorio cuore dei vitigni bianchi, nei comuni di Cuis e Cramant. Questo cuvée è composto da uve Chardonnay dell'annata 2018, che ha prodotto vini di qualità ed equilibrati. La vinificazione viene svolta nelle loro cantine nel pieno rispetto della tradizione champenoise.

### L'UVA

**Vitigni:** 100 % Chardonnay – annata 2018

### IN VIGNA

I vigneti si trovano nei comuni di Cuis e Cramant.  
Vendemmia manuale.

### IN CANTINA

**Vinificazione:** Spremitura tradizionale verticale. Fermentazione in vasche d'acciaio. Fermentazione malolattica. Invecchiamento in botti per 4 mesi. Filtrazione

**Affinamento:** minimo di 36 mesi in bottiglia sui lieviti. Sboccatura à la volée e dosaggio a 6g/L

**Tiraggio:** 25 Aprile 2019

**Produzione:** 2710 bottiglie

