

# CHAMPAGNE

## STÈPHANE REGNAULT

### CHROMATIQUE

**CEPAGE :** Chardonnay 100%

**PARCELLE :**

La cuvée Chromatique est un assemblage des différentes parcelles de l'exploitation. On retrouve donc des vignes du terroir du Mesnil sur Oger, majoritairement sur le bas de coteaux très crayeux, et des vignes du terroir de Oger avec un sol plus riche.

**VITICULTURE :** Respect du vivant et du sol.

Aucun pesticide de synthèse

Prise en compte des cycles lunaires dans le travail de la vigne.

Utilisation de plantes en tisane et décoction.

**VINIFICATION :** au grès du vin avec fermentation spontanée.

Vendange 2019

30% de vinification sous-bois

30% de vinification en cuve inox

Vin de réserve 40%

Fermentation malolactique complète.

**MISE EN BOUTEILLE :** Juillet 2020 ;

8900 Bouteilles & 200 Magnums

**DEGORGEMENT :** 07/2021

Dosage à 2 gr/l

