

CHAMPAGNE

STÈPHANE REGNAULT

CHROMATIQUE

CEPAGE : Chardonnay 100%

PARCELLE :

La cuvée Chromatique est un assemblage des différentes parcelles de l'exploitation. On retrouve donc dans des vignes du Mesnil sur Oger, majoritairement sur le bas de coteaux très crayeux, et des vignes 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 2018

38% de vinification sous-bois

38% de vinification en cuve inox

Vin de réserve 24%

Fermentation malolactique complète.

MISE EN BOUTEILLE : Juillet 2019 ;

7050 Bouteilles & 200 Magnums

DEGORGEMENT :

