

# ADN DE FOUFRE CHARDONNAY BRUT NATURE CHAMPAGNE

## INFORMATION

---

**Appellation :** AOC  
CHAMPAGNE

**Cépage :** CHARDONNAY

**Alcool :** 12%

**Certification :** ARTERRA

**Bio :** Non



## VINIFICATION

---

**Méthode :** Composition :  
100% Chardonnay  
Dosage : 0 g/l  
Vendanges : 2017  
Date de dégorgement : en  
fonction du calendrier lunaire

### TERROIR

Vignoble situé sur les  
communes de Festigny et Le  
Breuil.

Sol : argilo limono calcaire,  
caractéristique de la Vallée  
de la Marne.

Exposition : sud/sud ouest

Vignes : âge moyen des  
parcelles : 32 ans.

Méthodes de travail dites «  
alternatives » certifiées  
ARTERRA, en accord avec le  
calendrier lunaire.

### RÉCOLTE

Vendanges manuelles avec  
suivi et contrôle de maturité.

Deux pressoirs  
pneumatiques de 2 000 et 4  
000 kgs.



## TERROIR

---

**Région Viticole :**  
CHAMPAGNE

**Surface :** 6 HECTARES

**Type de sol :** ARGILO  
LIMONO CALCAIRE

**Climat :**

## DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe or pâle

**Nez :** Nez élégant, fin et  
subtilement boisé

**Bouche :** Bouche onctueuse  
d'une grande précision,  
offrant des notes fraîches  
légèrement toastées et des  
arômes d'amande subtils.

## SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 11°

**Accords mets et vins :**  
Poissons blancs, fruits de  
mer, fromages

**Garde :**

# ADN DE FOUDRE CHARDONNAY BRUT NATURE CHAMPAGNE

## VINIFICATION

Parcelle en cuves inox ou  
acier émaillé. Sans  
fermentation malolactique.

Mise en bouteille en 2019  
avec suivi de la seconde  
fermentation.

Élevage un an en foudre de  
chêne.

Après un vieillissement  
moyen de 3 ans en bouteille,  
chaque cuvée est dégorgée à  
une date favorable du  
calendrier lunaire. Celle-ci est  
indiquée sur la contre  
étiquette.

## CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de  
6