

CRUCIFIX PÈRE & FILS

VINS DE CHAMPAGNE

Prestige

LE TERROIR ET LE SOL

Terroir: Montagne de Reims - Avenay Val d'Or - PREMIER CRU

Nature des Sols : Argileux calcaire

Cépages: 50% Pinot Noir et 50% Chardonnay.

Âge moyen des vignes : + 35 ans

LA VINIFICATION

Récolte : Vendange manuelle

Assemblage : 100% de la récolte 2015

Vinification: - Cœur de Cuvée

- Fermentations et élevage en cuves inox thermorégulées sur lies fines
- Passage au froid et processus de filtration sur terres fines
- 20% des Chardonnay sont passés en barriques Champenoises de 205 et 300 litres - Chauffe Moyenne

Viellissement: 48 mois minimum sur lies en bouteilles.

Dégorgement: 4 mois minimum avant la commercialisation.

Dosage: 7 g/l. - BRUT

Taux d'alcool : 12% vol.

Conditionnement : Bouteilles 75 cl. et Jéroboam de 300 cl.

LA DÉGUSTATION

Attentifs et respectueux de notre terre nous laissons également le temps à nos grands Vins de Champagne d'exprimer tous leurs caractères. Le soin que nous apportons à nos cuvées confère à celle-ci une grande faculté de conservation.

Nos cuvées ne nécessitent pas de prolonger l'attente, leur potentiel aromatique se révèle dès aujourd'hui.

Si toutefois vous souhaitez les préserver et les collectionner, toutes nos cuvées développeront tout un riche panel de saveurs, sans pour autant perdre de leur fraîcheur.

Une conservation entre 5 et 15 ans vous garantira de belles dégustations.



La Maison **CRUCIFIX PÈRE & FILS** cultive ses vignes dans le plus grand respect de son terroir, les certifications Viticulture Durable (V.D.C.) et Haute Valeur Environnementale (H.V.E) sont une continuité dans notre engagement antérieur et nos valeurs.