

CHATEAU LAURENCE

Laurence - Sparkling blanc brut nature



Appellation

Brut nature zéro dosage

Cépage

Chardonnay

Porte greffe

Gravesac

Terroir

Graveleux argileux

Densité de plantation

6172 pieds/ha

Surface en production

0.2 ha

Production annuelle

1000 bouteilles par an

Culture des sols

Enherbement inter rang et travail du sol sous le cavaillon

Protection du vignoble

Lutte raisonnée certification HVE3 (Haute valeur environnementale)

Vendange

Manuelle

Tri

Manuelle à la vigne

Vinification

Cuve inox thermorégulée à basse température

Elevage

Cuve inox thermorégulée pendant 6 mois - Bâtonnage 2 fois par semaine

2ème fermentation

En bouteille

Elevage sur latte

18 à 24 mois

Accord mets et vin

Apéritif, fruit de mer et crustacés, fromages à pâte dure

Service

6 à 8 degrés



CHATEAU LAURENCE

Laurence - Sparkling blanc brut nature

Note des millésimes disponibles à la vente

2019

Antonio Galloni

Jonathan Chicheportiche

92

92