

## Coteaux Champenois Benoit Munier

### Cramant 2019 – Grand Cru

**Druva:** 100% Chardonnay

**Terroir:** Cramant Grand Cru – Côte des Blancs

Vinrankor odlade utan herbicider och insekticider sedan 2014.

**Blandning 2019 från 4 vingårdar:** 50% "les bauves", 25% "les bas bourrons", 15% "la crayère" et 10% "le moyen du couchant"

**Skörd för hand:** 14 september 2019 av Patrice, Marie-Claude, Jacques, Claude, Rémi, Lucie, Hervé, Matthieu, Teddy, Clara, Vincent och Benoit.

#### **Vinifiering av Benoit och Georges:**

-Uppdelad pressning i traditionell Coquard press

-Must från första pressningen

-Naturlig debourbage utan enzymer

-Tappat mha gravitation på nytt "demi muid" ekfat, 500 liter.

-Malolaktisk jäsning genomförd

-Försiktig batonnage för fat nummer 32 9:e december 2019

-Ingen chaptalisering, ingen klarning, ingen filtrering, ingen köldstabilisering

-Lagring på ekfat med jästfällningen i 279 dagar

-Soutirage 18:e juni 2020

-Tappad på flaska för hand 19:e augusti 2020 av Isabelle, Benoit och Séverine.

Mängd: 170 flaskor