



CHAMPAGNE *Réaut*

en Biodynamie depuis 1992

CUVÉE BRUT PRESTIGE



INFORMATIONS GÉNÉRALES

- **RÉCOLTE** : 2014
- **CÉPAGES** : 80 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay
- **MOYENNE D'ÂGE DES VIGNES** : 30 ans
- **RENDEMENT** : 11 000 kg/ha soit 70 hl/ha
- **PRESSURAGE** : pressoir traditionnel Champenois « Coquard » de 4 000 kg
- **VINIFICATION** : en cuves émaillées et inox avec système de thermo-régulation des températures de fermentation
- **ELEVAGE EN FÛTS** : 25 % en fûts et 75 % en cuves
- **FERMENTATION MALO-LACTIQUE** : oui
- **TIRAGE** : 2016 – 1 512 bouteilles
- **DATE DE DÉGORGEMENT** : Mars 2024 – lot 25

ANALYSE

- **DEGRÉ ALCOLIQUE** : 12° C
- **DOSAGE** : 1.41 g/l
- **SULFITES** : 14 mg/l



Champagne élaboré conformément à la réglementation européenne de l'Agriculture Biologique pour la production de nos raisins et, depuis août 2012, pour la vinification.

Le cahier des charges « Demeter » est appliqué pour la partie Biodynamie.

L'organisme de contrôle indépendant « Ecocert » vous garantit la bonne application de ces pratiques.

VIGNOBLE EN BIODYNAMIE DEPUIS 1992 À COURTERON

Champagne Réaut • 12, Chemin de Derrière les Murs 10250 Courteron • Tél. 03 25 38 23 10 - Fax. 03 25 38 24 39

Email : champagne@champagne-reaut.fr • www.champagne-reaut.fr