



# CHAMPAGNE *Réaut*

en Biodynamie depuis 1992

## CUVÉE BRUT TRADITION



### INFORMATIONS GÉNÉRALES

- **RÉCOLTE** : assemblage des années 2019 et 2020
- **CÉPAGES** : 94% pinot noir, 3% Chardonnay, 2% Pinot meunier, 1% Pinot blanc
- **MOYENNE D'ÂGE DES VIGNES** : 30 ans
- **RENDEMENT** : 11 000 kg/ha soit 70 hl/ha en moyenne
- **PRESSURAGE** : pressoir pneumatique horizontal Bucher de 4 000 kg
- **VINIFICATION** : en cuves émaillées et inox avec système de thermo-régulation des températures de fermentation
- **ELEVAGE EN FÛTS** : 93 % cuves, 7 % fûts
- **FERMENTATION MALO-LACTIQUE** : oui
- **TIRAGE** : 2021 – LOT n°20
- **DATE DE DÉGORGEMENT** : Octobre 2023

### ANALYSE

- **DEGRÉ ALCOOLIQUE** : 12°C
- **DOSAGE** : 2,79 g/l
- **SULFITES** : 49 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](http://www.champagne-reaut.fr)