



CHAMPAGNE *Réaut*

en Biodynamie depuis 1992

CUVÉE BRUT MERCI NATURE

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- **RÉCOLTE** : 2015
- **CÉPAGES** : 58,5 % Pinot blanc et 41,5 % Pinot gris
- **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** : 42 % en foudres / 58 % en cuves
- **FERMENTATION MALO-LACTIQUE** : oui
- **TIRAGE** : octobre 2016
- **DATE DE DÉGORGEMENT** : Juillet 2023 – lot 18 – 448 bouteilles

ANALYSE

- **DEGRÉ ALCOOLIQUE** : 12°C
- **DOSAGE** : 1,77 g/l
- **SULFITES** : 33 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