

SECONDE NATURE

Assemblage

- 45% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 15%, Meunier.
- Sélection de Cœurs de cuvée.

Terroir

Parcelles situées sur les terroirs de Chamery Premier Cru, lieux-dit « les Vigneules », « les Spectres » et « les Caquerets », exposition Sud-Est.

- Age moyen des vignes : 30 ans.
- Sols argilo-calcaires parsemés de fragments de roches. Sous-sol sableux riches en coquillages fossilisés.

Philosophie vigneronne

- Vignoble suivant les principes de l'agriculture biologique.
- Pas d'usage de composés synthétiques.
- Protection contre le mildiou et l'oïdium avec du sel de cuivre et des sulfates ajoutés à nos préparations de plantes : ortie ; consoude ; prêle et saule préparés par macération ou décoction.
- Préservation de la vie des sols, labourage superficiel sous les rangs.

Vinification

- Entièrement vinifié sans sulfites, pas de collage ni de filtration.
- Première fermentation réalisée en barriques usagées (228 et 400 L) en levures indigènes (pied de cuve réalisé à partir des vignes du domaine).
- Fermentation malolactique réalisée.
- Elevage sur lies fines de 9 mois avant la mise en bouteille.
- Dosage : 0 g/l.



CHAMPAGNE


Bonnet - Ponson
1862