

CHAMPAGNE

PONSON

Blanc de Blancs 2018
Barbaries 1^{er} Cru

Cette cuvée est née d'un travail rigoureux fait à la vigne qui permis de faire plonger le système racinaire entre sable et calcaire. En ce qui concerne la vinification, elle est le plus naturel possible avec les levures de la parcelle et pour cette année 2018 nous avons décidé de vinifier dans 3 contenants différents: demi-muid de 500 l, cuve inox de 15 hl et jarre en porcelaine de limoge de 500 l.

L'idée est de commercialiser de façon éphémère un coffret de trois bouteilles qui ont chacune la particularité du contenant. Cela est ludique en dégustation à l'aveugle et très intéressant en terme d'éducation du palais.

-Assemblage: 100% Chardonnay.

-Age de la Vigne: 42 ans.

-Elevage: 10 mois sur lies, sans filtration, sans passage au froid.

-Fermentation malo-lactique faite sur l'ensemble des vins.

-Prise de mousse et vieillissement: 7 ans à 12°C.

Production : 500 bouteilles "sous bois", 500 bouteilles "sous inox", 500 bouteilles "sous Porcelaine"

-Dosage: 0g/L