



Cuvée: Cœur de Terroir 1996 brut Premier Cru

Zona di provenienza: Vertus.

Fermentazione malolattica: effettuata.

Affinamento: un terzo in acciaio per 6 mesi di cui 3 sui lieviti, un terzo 6 mesi in botte con bâtonnage.

Assemblaggio: 80% Chardonnay del 1996, 20% Pinot nero del 1996.

Imbottigliamento: aprile 1997.

Dosaggio: 8 g/l.