CRUCIFIX PÈRE & FILS
VINS DE CHAMPAGNE

LES CRAIES

LE TERROIR ET LE SOL

Terroir: Montagne de Reims - Avenay Val d'Or - PREMIER CRU

Nature des Sols : Argileux calcaire

Cépages: 100% Chardonnay.

Âge moyen des vignes : 25 à 35 ans

LA VINIFICATION

Récolte : Vendange manuelle

Assemblage : 100% Chardonnay de la récolte 2019

Vinification: - Fermentations et élevage en cuves inox thermorégulées sur lies fines

- Passage au froid et processus de filtration sur terres fines

Vieillissement: 48 mois minimum sur lies en bouteilles.

Dégorgement: 4 mois minimum avant la commercialisation.

Dosage: inférieur à 6 g/l. - EXTRA -BRUT

Taux d'alcool : 12,5 % vol.

Conditionnement : Bouteille 75 cl.

LA DÉGUSTATION

Attentifs et respectueux de notre terre nous laissons également le temps à nos grands Vins de Champagne d'exprimer tous leurs caractères. Le soin que nous apportons à nos cuvées confère à celle-ci une grande faculté de conservation.
Nos cuvées ne nécessitent pas de prolonger l'attente, leur potenciel aromatique se révèle dès aujourd'hui.
Si toutefois vous souhaitez les préserver et les collectionner, toutes nos cuvées développeront tout un riche panel de saveurs, sans pour autant perdre de leur fraîcheur.
Une conservation entre 5 et 15 ans vous garantira de belles dégustations.

La Maison **CRUCIFIX PÈRE & FILS** cultive ses vignes dans le plus grand respect de son terroir, les certifications Viticulture Durable (V.D.C.) et Haute Valeur Environnementale (H.V.E) sont une continuité dans notre engagement antérieur et nos valeurs.

EARL CRUCIFIX PÈRE & FILS - 3 Allée de la livre - 51160 Avenay Val d'Or - Tél.: +33 (0)3 26 52 34 93 - Port.: +33 (0)6 81 40 58 37
Email: champagne.crucifix@wanadoo.fr - www.champagne-crucifix.fr - champagne-crucifix - @sebastiencrucifix