



Fosse-Grely Brut Nature

CHAMPAGNE RUPPERT-LEROY, CHAMPAGNE, RANSKA  **Nat**



Rypäelajikkeet	Chardonnay 50 %, Pinot Noir 50 %
Alkoholi	12,0 %
Luonnehdinta	Aromeissa sitrushedelmiä, luumua, persikkaa, fenkolia, minttua ja lakritsia.
Pullokokoko	0,75
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Alkoholikäyminen hiivasakan päällä 9kk, luonnollinen malolaktinen käyminen, pullokypsytytys 18-20kk, ei sulfiittienlisäystä korkinvaihdossa. 2015 base.

Champagne Ruppert-Leroy

CHAMPAGNE, RANSKA

Bénédicte [Leroy](#) vanhemmat asettuivat 1975 Essoyesiin lammasharmareiksi. 80-luvulla kävi ilmi, että heidän tiluksilleen on mahdollista istuttaa viiniköynnöksiä Champagnen Auben alueella. Vähitellen viinitarhoja kertyi 4ha, mutta sato myytiin paikalliselle osuuskunnalle. Kun Bénédicte'n isä halusi jäädä eläkkeelle ryhtyi hän luotsaamaan domaine'a jätettyään työnsä liikunnanmaikkana. Tarhoilla siirryttiin luomuviljelyyn (sertifikaatti vuodesta 2013) ja sekä tarhoilla että kellarissa noudatetaan biodynaamisuuuden (Demeter vuodesta 2014) periaatteita.

Palstat vinifioidaan erikseen ja menetit ovat mm. seuraavat: viinin siirtämiseen käytetään painovoimaa, sulfiitteja ei olla lisätty vuosikerrasta 2013 lähtien, viinit saavat käydä luonnonhiivoilla, viinejä ei suodateta eikä pullottaessa tehdä sokerinlisäystä. Viinit kypsyvät hiivasakan päällä vähintään 9kk ennen pullotusta ja pullokypsytytys on vähintään 18-22 kuukautta.