



Champagne FRANCIS BOULARD

& FILLE

*le Sens du Naturel*



## LE MURTET

PETITE MONTAGNE

Le champagne **Le Murtet** est une cuvée millésimée issue d'une seule parcelle, certifiée en agriculture **biologique**, et composée de 60 % pinot noir et 40 % chardonnay. L'assemblage est fait dès la vendange pour apporter symbiose et cohésion. Ce champagne **Brut Nature** n'a aucun dosage ajouté (dosage zéro).

---

CUVÉE :	Le Murtet
APPELLATION :	Champagne Millésimé Brut Nature
MILLÉSIME :	2017
TERROIR :	Parcelle "Le Murtet" - Terroir siliceux-calcaire du Massif de Saint-Thierry Culture en biodynamie.
COMPOSITION :	60% pinot noir, 40% chardonnay
DOSAGE :	0 gr / L
CERTIFICATION:	Bio ECOCERT << FR BIO-01 >>
FORMAT :	Bouteille 75 cl



### VINIFICATION

Assemblage fait dès la vendange au pressoir pour apporter une symbiose et cohésion. Fermentation spontanée par les levures indigènes. L'harmonisation de ce vin est accentuée par la vinification et l'élevage en demi-muids neufs. Un léger batonnage permet de compléter la structure du vin. Fermentation malolactique réalisée. Non collé.

### DÉGUSTATION

.

### SERVICE

Servir à 10 °C à l'apéritif, ou à table avec les poissons, les volailles, les viandes blanches, les fromages.

