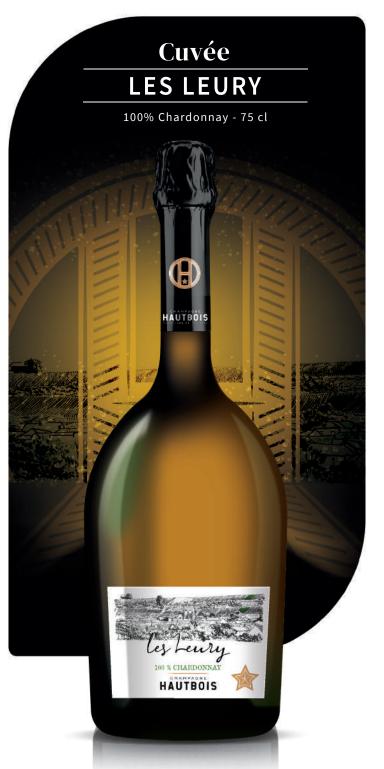


Vignoble situé dans le massif de saint Thierry avec un sol issue du tertiaire : Argilo-Calcaire et argilo sableux. Exposition du Vignoble Sud sud/est.



## Découvrez Les Leury

Vendange manuelle, tri à la parcelle, suivi et contrôle de maturité optimale à la parcelle. Nous voulons une maturité optimale. Pressurage en grappe entière.

Cette cuvée est réalisée à partir d'une parcelle sélectionnée : « les leury »

Vieilles vignes de plus de 30 ans. La parcelle de 30 ares, a une très belle exposition plein sud en coteaux sur le village de Pévy.

Cette cuvée est composée à 35% de vins de réserve sur une base de soléra en foudre depuis 2015 et 65% de la vendange 2019.

Quantité très limitée pour ce millésime.

Elaborée à partir de 100% de vin vinifié ou élevé en fût.

Fermentation Malo lactique faite. Elevage en fut de chêne et foudre de chêne. Ensuite viens une dernière fermentation. Celle-ci est lente et en bouteille couchée sur lattes.



DOSAGE EXTRA BRUT DOSEE 3,5 GR.



VIEILLISSEMENT SUR LATTES MAI 2020





Mise en Bouteille MAI 2020



Degrés



Dégorgement JUIN 2023.



Taille Chablis

www.champagnehautboispevy.com







