

L A S O N



CHAMPAGNE ODILE THIEULLET
CONFIDENTIELLE



UVAGGIO

100% MEUNIER

ZONA DI PRODUZIONE

CHÂTILLON-SUR-MARNE -PARCELLAIRE.
ARGILLE VERDI SU MARNE CALCAREE.

NEI VIGNETI

ARATURA DEL TERRENO.
POTATURA DELICATA E RACCOLTA
IN CASSE PER ORTICOLTURA.

VENDEMMIA 2022

RACCOLTA MANUALE

VINIFICAZIONE

AFFINAMENTO PER L'80% IN BOTTI DI ROVERE
E PER IL 20% IN PICCOLI TINI DI ACCIAIO INOX.
RIEMPIMENTO DELLA BOTTE DOPO
LA DECANTAZIONE. FERMENTAZIONE
MALOLATTICA. REFRIGERAZIONE NATURALE.
AFFINAMENTO SULLE FECCE FINI.
USO DELLO ZOLFO DI MINIERA.

DOSAGGIO

0.5 G/L

Una realtà creata da Odile Thieullet, figlia, nipote e pronipote di viticoltori di Cuisles, un piccolo villaggio che si trova nella valle della Marne, nota per il suo Meunier.

Viticoltrice dal 2018, ha iniziato a produrre champagne nel 2021. Le parcelle si trovano in tre villaggi adiacenti l'uno all'altro: Cuisles, Jonquerye Châtillon sur Marne nella Valle della Marne, dove il Meunier predomina grazie ai terreni ricchi di argilla verde.

Le uve vengono raccolte esclusivamente a mano e utilizzando piccole cassette per evitare di danneggiare gli acini durante il trasporto. In questo modo l'uva arriva sana in cantina. Dopo una macerazione di circa 14 ore senza enzimi per tenere le fecce fini, avviene la fermentazione alcolica e successivamente la malolattica in barrique.