L A I S O N

CHAMPAGNE ODILE THIEULLET
L'ÌNDÉPENDANTE



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 2021
RACCOLTA MANUALE

VINIFICAZIONE
INVECCHIATO AL 100% IN BOTTI
DI ROVERE GIOVANI. RIEMPIMENTO
DELLA BOTTE DOPO LA DECANTAZIONE.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA.
REFRIGERAZIONE NATURALE.
AFFINAMENTO SULLE FECCE FINI.
USO DELLO ZOLFO DI MINIERA.

DOSAGGIO
1 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.