



  
CHAMPAGNE  
**MARGUET**  
GRAND CRU  
DOMAINE EN BIO-DYNAMIE

#### LE RAISIN:

- Vignoble de 8 hectares sur Ambonnay et Bouzy en Biodynamie et aromathérapie depuis 2009
- Certification ECOCERT et DEMETER
- Pinot Noir : 58% - Chardonnay : 42%
- Moyenne d'âge pondérée du vignoble : 40 ans
- 100% des sols de l'exploitation travaillés avec nos deux chevaux de trait.
- Travaux avec Claude BOURGUIGNON et sélection massale en Biodynamie

#### LE VIN :

- Pressurage sur pressoir Coquard traditionnel en bois
- Vinifications (levures naturelles) et élevage sous bois pendant 9 mois (Période longue en Champagne)
- Usage du soufre nul ou très limité (inférieur à 25 mg/l en SO2 total) remplacé par des méthodes en naturopathie
- Utilisation du calendrier lunaire pour tous les soutirages, tirage et dégorgement
- Gamme entière de Champagnes sans sucre ajouté (dosage 0, Brut nature)
- Information technique complète sur la contre étiquette depuis 1999 (Assemblage, date de dégorgement ...)

