

Solemme

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE NATURE DE SOLEMME



Ce champagne est issu d'un seul cépage, le chardonnay, cultivé sur les communes de Villers aux Nœuds et de Chamery, en premier cru de la montagne de Reims ouest.

Les méthodes de cultures biologiques sont accompagnées de l'utilisation des préparations biodynamie, de Thé de composts et de luzerne pour la fertilisation.

Nature de Solemme, millésime 2013, est vinifié simplement, sans chaptalisation, sans filtration, sans passage au froid et sans dosage de liqueur.

À consommé entre 6 et 10 °C

Gault & Millau
L'expert gourmand

