



Blanc de Blancs

Extra Brut

- Grapes: Chardonnay (80%) and Chenin (20%).
- Vineyards: annual controlled production reaching 100 quintals per ha.
- Harvest: February, by hand in 17 kg boxes.
- 1st fermentation: seeding selected French yeast at low temperatures, in order to achieve delicate primary aromas.
- 2nd fermentation: with a pied de cuve from selected yeast coming from the Champagne region, resulting in a long and round wine in the mouth.
- Production: 50,000 bottles.

Extra Brut

- Uvas: Chardonnay (80%) y Chenin (20%)
- Viñedos: producción anual controlada de hasta 100 quintales por ha.
- Cosecha: febrero, manual en cajas de 17 kgs.
- 1º fermentación: con siembra de levaduras francesas seleccionadas y a baja temperatura, para lograr aromas primarios muy delicados.
- 2º fermentación: con un pied de cuve a partir de cepas de levaduras seleccionadas de la región de la Champaña, que lo hacen largo y redondo en boca.
- Producción: 50.000 botellas.

Extra Brut

- Uvas: Chardonnay (80%) e Chenin (20%)
- Vinhedos: Produção anual controlada de até 100 quintales (unidade de peso, cada unidade son 100 kg.) por ha.
- Colheita: Fevereiro, manual em caixas de 17 kg.
- 1º fermentação: com sementeira de levaduras francesas seleccionadas e a baixa temperatura, para obter aromas primários muito delicados.
- 2º fermentação: um pied de cuve a partir de cepas de levaduras seleccionadas da região de Champagne, que o tornam largo e redondo na boca.
- Produção: 50.000 garrafas.



www.bodegamargot.com.ar
info@bodegamargot.com.ar