



Blanc de Noires

Metodo Champenoise

Extra Brut

- *Grapes: Chardonnay (50%) and Syrah (50%)*
- *Vineyards: Luján de Cuyo and Tupungato, Mendoza. Yearly controlled production of 100 quintales per hectare*
- *Harvest: February by hand in 17 kilogrammes boxes.*
- *Manufacturing: champenoise method, second fermentation in bottle, fifteen months sur lies.*
- *First fermentation: 4 month seeded with typical yeast from Champagne, France, at low temperature to obtain delicate primary aromas.*
- *Second fermentation: Bottled with a French selected yeast pied de cuve.*

Extra Brut

- *Uvas: Chardonnay (50%) y Syrah (50%)*
- *Viñedos: Luján de Cuyo y Tupungato, Mendoza. Producción anual controlada de hasta 100 quintales por ha.*
- *Cosecha: febrero, manual en cajas de 17 kgs.*
- *Elaboración: método champenoise, 2º fermentación en botella.*
- *1º fermentación: durante 4 meses, con siembra de levaduras francesas seleccionadas y a baja temperatura, para lograr aromas primarios delicados.*
- *2º fermentación: 15 meses de contacto sobre borras en estiba horizontal a 13°C, con un pied de cuve elaborado a partir de cepas de levaduras seleccionadas.*
- *Pupitre: 1 mes con degüelle a la volée.*
- *Licor de Expedición: elaborado a partir de un gran cuvée añejado, las botellas permanecen en cava 90 días más antes de salir al mercado hasta que armonicen.*

Extra Brut

- *Uvas: Chardonnay (50%) e Shiraz (50%)*
- *Vinbedo: Luján de Cuyo y Tupungato, Mendoza. Produção Anual controlada de até quintais por hectares*
- *Colheita: Fevereiro, manual em caixas de 17 quilos.*
- *Elaboração: Método Champenoise, segunda fermentação na garrafa com 15 meses de contato com as borras.*
- *1º fermentação: 4 meses, com leveduras francesas seleccionadas e a baixa temperatura para obter aromas primários delicados.*
- *2º fermentação: engarrafado com um pied de cuve cuve elaborado a partir de cepas de leveduras seleccionadas na Região de Champagne, França.*



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