“Non possiamo essere ovunque. Il tempo è limitato, la vita è una sola. L’unico vero obiettivo è realizzare qualcosa di autentico e renderlo significativo.” Cédric Bouchard



La Bolorée

Pinot bianco

Questo Champagne è un Blanc de Blanc (100% Pinot Blanc) ottenuto da viti di circa 55 anni impiantate nel comune di Celles-sur-Ource
La produzione del Domaine Roses de Jeanne si distingue per l’impiego esclusivo del mosto fiore, originato dalla sola prima pressatura delle uve.
La prima fermentazione avviene in acciaio mediante l’impiego di lieviti indigeni. Segue la presa di spuma in bottiglia: un processo lento e controllato che determina la nascita di un perlage finissimo e di grande persistenza.
Dopo una sosta sulle fecce fini della durata di 46 mesi, la cuvée La Bolorée viene proposta in purezza, senza l’aggiunta del liqueur de dosage.

Tipologia Champagne Blanc de Blancs

Zona di produzione Francia Champagne Côte des Bar

Denominazione d'origine AOC Champagne

Vitigno Pinot bianco

Dosaggio Zero