



Vollereaux

De champagne Vollereaux is een begrip in de buurt van Epernay. Sinds 1805 is de familie Vollereaux begonnen met het maken van wijnen.

Op dit moment beschikken ze over een domein van 54 ha waarvan 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir en 20% Pinot Meunier. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken bedraagt 23 jaar. De champagnes worden gemaakt op een traditionele wijze, waarbij enkel de vin de cuvée weerhouden wordt. Alle vin de taille wordt verkocht aan derden. Alle champagnes genieten van een langere rijping sur lattes en zijn samengesteld uit verschillende millésimés.

Het wijnhuis zelf is een pareltje waarbij alle rijkdom onder de grond geëtaleerd wordt. In een ondergrondse kelde van maar liefst 1,3km lang ligt de godendrank te rijpen.

Oppervlakte

54.00 ha (hectare)

Aantal werknemers

32 werknemers

Klimaat

Landklimaat

Totale productie

500000 flessen