C/2024/7445

16.12.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/7445)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Champagne»

PDO-FR-A1359-AM05

Data della comunicazione: 1.10.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Tipo di vitigni

Nel capitolo I, sezione V, punto 2, lettera b), del disciplinare di produzione è aggiunto il comma seguente:

«Al fine di favorire la riduzione di prodotti fitosanitari nelle zone limitrofe alle aree abitate/urbane, le superfici piantate a Voltis B e situate a una distanza inferiore a 20 metri dai luoghi di cui all'articolo L253-7-1, all'articolo L253-7, paragrafo I, e all'articolo L253-8, paragrafo III, del *Code rural et de la pêche maritime* non sono prese in considerazione nel calcolo delle superfici delle varietà "d'interesse a fini di adattamento" soggette al limite del 5 % della superficie dell'azienda agricola dichiarata DOC.».

Il comitato nazionale competente dell'*Institut national de l'origine et de la qualité* ha deciso di autorizzare, per le denominazioni che presenteranno un fascicolo di domanda, la possibilità di introdurre varietà d'interesse a fini di adattamento ai cambiamenti climatici o alle aspettative dei consumatori riguardo all'uso di prodotti fitosanitari.

L'inclusione di questo tipo di varietà nel disciplinare è soggetta a determinate norme, in particolare alla proporzione massima di tali varietà coltivate in azienda. Gli impianti di varietà resistenti alle principali malattie della vite nelle zone limitrofe alle aree abitate/urbane non sono presi in considerazione nel calcolo di tale proporzione.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

2. Messa in riserva di parte del raccolto

Nel capitolo I, sezione VIII, punto 3, del disciplinare il primo comma è così modificato: il numero 8 000 è sostituito da 10 000.

Il volume massimo dei vini di base che può essere messo in riserva da un operatore è portato a 10 000 kg di uve per ettaro di superficie di produzione.

Tale aumento consente di attenuare le conseguenze delle variazioni interannuali e interregionali delle rese, sempre più frequenti non solo a causa dei cambiamenti climatici, ma anche della tendenza alla diminuzione delle rese agronomiche dovuta all'invecchiamento dei vigneti e all'evoluzione delle pratiche (inerbimento, limitazione dei fattori di produzione ecc.).

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

3. **Disposizioni di confezionamento**

Il capitolo I, sezione IX, punto 3, lettera a), del disciplinare è modificato come segue:

— il primo comma è completato con le parole «che possono essere oggetto di travaso» al fine di eliminare qualsiasi ambiguità quanto al fatto che i vini in bottiglie di volume inferiore a 75 centilitri o superiore a 150 centilitri possono essere commercializzati anche nella bottiglia in cui è stata realizzata la presa di spuma.

Il documento unico è modificato al punto 9;

— il secondo comma è stato modificato con l'aggiunta delle parole «nella zona delimitata» per coerenza redazionale con le fasi che devono essere effettuate nella zona geografica delimitata.

Il documento unico non è interessato da tale modifica;

— è stato aggiunto un terzo comma con le seguenti disposizioni per inquadrare le operazioni di travaso:

«Tutti gli impianti di travaso devono rispettare gli obblighi seguenti:

— devono essere provvisti di un sistema isobarico che consenta di travasare i vini in contropressione. L'operatore dispone di un certificato alimentare per il/i gas di contropressione;

— devono essere dotati degli strumenti necessari per la tracciabilità delle operazioni;

— devono essere muniti di uno o più dispositivi di raffreddamento per riempire i contenitori finali con i vini a una temperatura non superiore ai 5 °C.».

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

4. **Monitoraggio e controllo delle operazioni di travaso**

Nel capitolo II, sezione I, del disciplinare è aggiunto l'obbligo di dichiarazione seguente:

«6° Dichiarazione di travaso

Il detentore delle partite travasate presenta una dichiarazione di travaso all'organismo di tutela e di gestione entro 48 ore dalla fine dell'operazione.

Tale dichiarazione indica il volume prima e dopo le operazioni di travaso, il tipo di bottiglie e, se del caso, le specificità dei prodotti travasati.».

Tale obbligo di dichiarazione garantisce il monitoraggio e il controllo delle operazioni di travaso.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

Nel capitolo II, sezione II, del disciplinare è aggiunto l'obbligo seguente:

«3° Registro di travaso

L'operatore che effettua il travaso è obbligato a tenere un registro, che viene compilato mano a mano che progrediscono le operazioni.

Il registro indica per ciascuna operazione:

— la data e l'ora di inizio;

— la regolazione della temperatura durante l'intero processo;

— la regolazione dell'imbottigliamento isobarometrico;

— il volume prima e dopo il travaso;

— il tipo di bottiglie;

— le specificità dei prodotti travasati.».

Tale registro è obbligatoriamente tenuto al fine di consentire il monitoraggio e il controllo delle operazioni di travaso.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Champagne

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

5. Vino spumante di qualità

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 -Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini sono vini spumanti di qualità rosati e bianchi. Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è del 9 %. Dopo l'arricchimento il titolo alcolometrico volumico totale, dopo la presa di spuma, non è superiore al 13 %. Gli altri criteri analitici sono conformi ai valori stabiliti dalla normativa europea.

I vini possono essere bianchi (ottenuti dall'assemblaggio di uve bianche e uve nere, ottenuti unicamente da uve bianche (*blanc de blancs*) o soltanto da uve nere (*blanc de noirs*)) o rosati (ottenuti mediante assemblaggio o salasso), prodotti da uve provenienti da uno o più comuni. Possono essere millesimati o meno. Tutti i vini presentano un aspetto comune: la loro acidità, che ne garantisce la freschezza e il potenziale di invecchiamento. I vini più giovani presentano note di grande freschezza: fiori e frutti bianchi, agrumi, note minerali. I vini maturi offrono una gamma di aromi più rotondi: frutti gialli, frutta cotta, spezie. I vini più evoluti, i cosiddetti vini «*de plénitude*», svelano profondi aromi terziari: frutta candita, sottobosco, torrefazione. L'effervescenza, tratto distintivo dello Champagne, è sostenuta e persistente nei vini giovani. Con l'età diminuisce e diventa più delicata e più cremosa.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Densità d'impianto - disposizioni generali

Pratica colturale

I vigneti sono piantati con una distanza tra i filari non superiore a 2,00 metri.

La distanza tra i ceppi su uno stesso filare è compresa tra 0,70 e 1,50 metri.

La somma della distanza tra i filari e della distanza tra i ceppi su uno stesso filare non può essere superiore a 3,00 metri.

È vietata qualsiasi trasformazione della parcella che comporti una modifica della densità d'impianto fino all'estirpazione.

2. Densità d'impianto - disposizioni particolari

Pratica colturale

Per consentire il passaggio di macchinari adeguati, le particelle aventi

— una pendenza superiore al 35 %,

— una pendenza superiore al 25 % e un'inclinazione superiore al 10 %

possono presentare interfilari di larghezza compresa tra 1,50 e 3 metri, con una frequenza massima di un filare su 6. In tal caso, la somma della distanza tra gli altri filari e della distanza tra i ceppi su uno stesso filare non può essere superiore a 2,30 metri.

3. Norme di potatura

Pratica colturale

Sono vietate le sovrapposizioni tra i ceppi e fra i capi a frutto. Il numero di gemme franche è inferiore o pari a 18 gemme per metro quadrato. La potatura è effettuata al massimo entro lo stadio fenologico (F) (12 Lorentz), ossia quattro foglie distese.

Le viti sono potate secondo le seguenti tecniche:

— potatura Chablis,

— potatura a cordone (di Royat),

— potatura della valle della Marna,

— potatura a Guyot semplice, doppio o asimmetrico.

È vietato qualsiasi metodo che non consenta la raccolta di grappoli d'uva interi.

4. Pratica enologica specifica

Pratica enologica specifica

È vietato l'uso di scaglie di legno.

Durante l'operazione di arricchimento, per un aumento dell'1 % del titolo alcolometrico volumico l'aumento del volume del mosto in fermentazione non deve superare l'1,12 %.

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural*.

I vini sono ottenuti esclusivamente mediante seconda fermentazione in bottiglie di vetro.

5.2. *Rese massime*

Resa limite

15 500 kg di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La raccolta delle uve, la vinificazione e l'elaborazione dei vini, compresi l'affinamento e il confezionamento, sono effettuati nei territori delimitati dall'articolo 17 della legge del 6 maggio 1919.

7. **Varietà di uve da vino**

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Voltis B

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Informazioni sulla zona geografica - Fattori naturali*

— Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica è situata nel nord-est della Francia e comprende alcuni comuni dei dipartimenti Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne e Seine-et-Marne.

Le particelle, precisamente delimitate per la raccolta delle uve, si collocano in un paesaggio caratterizzato da vigneti in pendio situati sui rilievi a *cuesta* della parte orientale del bacino parigino, strutture geomorfologiche imponenti:

— la Côte d'Ile-de-France nella Marne e i versanti delle relative valli, che raggruppano da nord a sud la Montagne de Reims, la valle della Marna (che prosegue nella parte meridionale dell'Aisne fino alla Seine-et-Marne), la Côte des Blancs e la Côte du Sézannais per quanto riguarda i settori più emblematici;

— la Côte de Champagne con il Vitryat della Marne e il settore dell'Aube di Montgueux;

— la Côte des Bar, frammezzata da numerose valli, che riunisce il Bar-sur-Aubois a est e il Bar-Séquanais ad ovest, nell'Aube e nell'Haute-Marne.

Questo tipico rilievo di *cuesta*, con le sue valli adiacenti, presenta pendii esposti a est e a sud, talora a nord, come per la Montagne de Reims settentrionale e la riva sinistra della valle della Marna.

I lungo costa sono costituiti da strati duri di calcare o di gesso. I versanti dei pendii sono gessosi, marnosi o sabbiosi, più morbidi, consumati dall'azione dell'erosione e quindi ricoperti da prodotti di colluviamento provenienti dai lungo costa sottostanti.

L'ubicazione settentrionale dei vigneti della Champagne li espone a una duplice influenza climatica:

— oceanica, con piogge in quantità regolare e contrasti termici poco pronunciati da una stagione all'altra;

— continentale, con gelate dagli effetti talvolta distruttivi e un soleggiamento favorevole in estate.

8.2. *Informazioni sulla zona geografica - Fattori umani*

Risalente all'antichità, la presenza della vigna è consolidata nella Champagne già nel IX secolo, a seguito dello sviluppo della viticoltura monastica. Alla fine del XVII secolo la specificità del vino bianco naturalmente spumante e la presa di spuma sono state oggetto di esperimenti. Alla fine del XIX secolo l'eminente enologo Weinmann constata che «il vino di Champagne è marcatamente fermentescibile. I vini di Champagne effettuano la presa di spuma molto più facilmente, più regolarmente e meglio di qualsiasi altro fermento».

I primi riferimenti a questo vino, battezzato «*saute-bouchon*» (salta-tappo) appaiono nei componimenti poetici dell'abate Chaulieu nel 1700. Il metodo trova tuttavia una prima esposizione nel 1718 a opera del canonico Godinot, presunto autore del trattato *Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne [...]*, in cui si precisa che questi vini bianchi che devono essere «chiari come lacrime degli occhi [...] sono fatti con uve nere. Quando le uve vengono raccolte, prima vengono pigiate, più il vino sarà bianco». I viticoltori si impegnano pertanto a preservare l'integrità delle uve durante la vendemmia, a prestare particolare cura al loro trasporto e stoccaggio e a portarle intatte fino alla pressa. La pressatura deve essere dolce e graduale, con il frazionamento dei succhi (*cuvée* e *taille*) che vengono vinificati separatamente. I centri di pressatura rispondono quindi a regole severe e sono soggetti a una procedura di abilitazione controllata rigorosamente.

Competenza specifica maturata nelle abbazie: Jules Guyot constata nel 1866 l'importanza dell'assemblaggio di uve provenienti da vitigni diversi o da particelle diverse. Dall'inizio del XX secolo tre vitigni sono selezionati per le loro qualità di equilibrio tra acidità e dolcezza e per la buona attitudine alla presa di spuma: il Pinot nero N, lo Chardonnay B e il Meunier N. Il produttore compone gli assemblaggi degustando i diversi vini di base ottenuti. I vini di base assemblati sono imbottigliati per la presa di spuma e l'affinamento su fecce che richiede tempi necessariamente lunghi, in particolare nel caso dei vini millesimati.

Le cantine gessose della Champagne, in cui si fondono le condizioni naturali ideali di temperatura e igrometria, hanno favorito lo sviluppo della fase di presa di spuma. Una volta concluso l'affinamento sulle fecce si passa alla fase del *remuage*, per far scivolare lentamente le fecce nel collo della bottiglia, cui segue quella dalla sboccatura, che consiste nella rimozione delle fecce presenti nella bottiglia. Dopo la sboccatura si aggiunge lo sciroppo di dosaggio (*liqueur d'expédition*), che contribuisce a definire diversi tipi di vini di «Champagne».

Una volta acquisita la tecnica della presa di spuma mediante seconda fermentazione in bottiglia, il «metodo *champenois*» viene esportato e molto presto il nome «Champagne» inizia ad essere impiegato oltre i confini della regione di produzione. Dal 1882 vengono avviate azioni giudiziarie dalle *maison* della Champagne che si uniscono in associazione sindacale (*Union des Maisons de Champagne*) e, alla vigilia della legge del 1º agosto 1905 sulle frodi e le falsificazioni, la giurisprudenza riconosce che il nome «Champagne» è riservato ai vini prodotti e ottenuti da uve raccolte in Champagne, e sancisce così, per la prima volta, la protezione di una denominazione di origine. L'opera di delimitazione della zona geografica ha quindi inizio a partire dal 1908. Gli abitanti della Champagne sono solidali, e lo dimostrano attraverso importanti organizzazioni professionali.

8.3. *Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche del prodotto*

I vini possono essere bianchi (ottenuti dall'assemblaggio di uve bianche e uve nere, ottenuti unicamente da uve bianche (*blanc de blancs*) o soltanto da uve nere (*blanc de noirs*)) o rosati (ottenuti mediante assemblaggio o salasso), prodotti da uve provenienti da uno o più comuni. Possono essere millesimati o meno.

Tutti i vini presentano un aspetto comune: la loro acidità, che ne garantisce la freschezza e il potenziale di invecchiamento.

I vini più giovani presentano note di grande freschezza: fiori e frutti bianchi, agrumi, note minerali. I vini maturi offrono una gamma di aromi più rotondi: frutti gialli, frutta cotta, spezie. I vini più evoluti, i cosiddetti vini «*de plénitude*», svelano profondi aromi terziari: frutta candita, sottobosco, torrefazione.

L'effervescenza, tratto distintivo dello «Champagne», è sostenuta e persistente nei vini giovani. Con l'età diminuisce e diventa più delicata e più cremosa.

8.4. *Interazioni causali*

L'ampia apertura del paesaggio formato delle tre *cuesta* sulla pianura e sulla valle garantisce ai vigneti una luminosità sufficiente per la maturazione degli acini, anche per le parti esposte a nord. Questa apertura del paesaggio evita inoltre la stagnazione dell'aria fredda e diminuisce pertanto i rischi di gelate.

La pendenza dei versanti viticoli assicura un drenaggio naturale ottimale, garantito anche dai diversi substrati che consentono una regolazione idrica naturale della vigna. Il gesso, per effetto della sua porosità e permeabilità, elimina l'acqua in eccesso, pur assicurando nel contempo la reidratazione del terreno nei periodi di siccità mediante risalita capillare. Ai livelli marnosi, che forniscono la riserva idrica, gli altri sottosuoli associano banchi calcarei o sabbie carbonatiche, le quali rendono possibile l'infiltrazione dell'acqua in eccesso dei periodi umidi. La natura del sottosuolo e le condizioni climatiche delicate hanno guidato l'impianto di questi vitigni nelle diverse regioni della zona vitivinicola.

La situazione climatica della Champagne conferisce prima alle uve e poi ai mosti un'acidità naturale ideale per l'elaborazione di grandi vini spumanti. L'equilibrio tra questa acidità, garanzia indispensabile di freschezza, e il livello di maturità delle uve è infatti all'origine delle migliori annate e assicura un buon potenziale di invecchiamento.

Autentico mosaico, la diversità dei fattori naturali è sfruttata sull'intera particella dal viticoltore, il quale padroneggia tutte le pratiche colturali per dare espressione alla specificità delle uve.

Il mantenimento dell'integrità dell'uva dal momento della raccolta, la pressatura dolce e il frazionamento dei succhi permettono di evitare la colorazione di questi ultimi e ne assicurano quindi la limpidezza, indispensabile alla qualità della spuma. Il frazionamento arricchisce inoltre gli aromi di ulteriore complessità.

La «*cuvée*», ricca di acidità, regala aromi freschi e vivaci; associandola negli assemblaggi è possibile svelare appieno gli aromi terziari che si sviluppano durante la maturazione su fecce.

La «*taille*» è più fruttata e presenta una maggiore ricchezza tannica.

I vini di riserva (tranne per i vini millesimati), ottenuti dalle vendemmie precedenti, apportano all'assemblaggio i caratteri più maturi dei vini evoluti. Il talento del produttore, che seleziona i vini per l'assemblaggio ricercato, si esprime durante l'intera maturazione su fecce, per dare vita allo «Champagne». Per i vini di grande struttura questo processo continuo di maturazione può proseguire per diverse decine di anni nelle cantine della Champagne, la cui freschezza relativa assicura una buona presa di spuma.

Questa grande tecnicità nell'affinamento dello «Champagne» richiede infrastrutture particolari e costose. I siti di affinamento, di manipolazione e di confezionamento si trovano in comuni vicini ai vigneti.

La presenza dei vigneti in Champagne risale all'inizio della nostra era, ma lo «Champagne» acquisisce prestigio, in particolare nel XVII secolo, con la progressiva padronanza della presa di spuma mediante seconda fermentazione in bottiglia. Alla fine di quello stesso secolo, i produttori di Champagne confezionano i loro vini in bottiglia anziché trasportarli in botti, al fine di preservarne tutta la qualità e le caratteristiche.

La spuma e le bollicine racchiuse in bottiglia si svelano una volta versate nei bicchieri, e il successo del vino è immediato. I giovani nobili, avidi di novità, lo acclamano, i poeti lo decantano, gli scrittori gli riservano un posto nelle loro opere. Diventa il favorito della corte del Reggente, di Luigi XV, di Madame de Pompadour. Finanzieri e amministratori imitano i nobili e la provincia imita la capitale. Sotto Luigi XV e Luigi XVI, l'industria vinicola è in piena espansione e la reputazione dello «Champagne» cresce notevolmente, tanto in Francia quanto all'estero. Il vino spumante è di moda ovunque si consideri di buon gusto seguire i modelli francesi e nell'intera Europa del XVIII secolo lo «Champagne» è il fiore all'occhiello dei ricevimenti e delle cene. Questa notorietà perdura ancora ai nostri giorni. Viticoltori, cooperative e *maison* della Champagne proseguono i loro sforzi per migliorare le norme collettive intese a promuovere la denominazione di origine controllata «Champagne», loro patrimonio comune, verso l'eccellenza, adoperandosi per farne rispettare il nome e la personalità.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Etichettatura

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

fatti salvi i movimenti tra due siti dello stesso operatore o tra due operatori, nessuna bottiglia può circolare se non una volta pronta, confezionata e dotata di una etichetta conforme alla normativa vigente.

Le bottiglie contenenti i vini sono chiuse con un tappo recante il nome della denominazione di origine controllata sulla parte inserita nel collo della bottiglia o, nel caso di una bottiglia dal contenuto nominale non superiore a 0,20 litri, su un'altra parte interna del dispositivo di chiusura.

Le etichettature e i documenti commerciali riportano le immatricolazioni previste dal *Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne* che consentono di identificare gli operatori.

L'indicazione del produttore che compare sull'etichettatura per esteso, in modo chiaro e leggibile, è completata dal nome del comune di produzione, se la sede del produttore è situata fuori della zona.

L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare soltanto il nome delle unità geografiche più piccole seguenti, alle condizioni espresse di seguito:

— una località accatastata;

— un comune.

Il nome della località o del comune figura nella dichiarazione di raccolta.

Tutte le uve utilizzate per la produzione dei vini sono uve provenienti dal comune dalla località in questione.

Il nome del comune può essere accompagnato da «*Premier Cru*» e da «*Grand Cru*» alle condizioni fissate al capitolo I, sezione II, lettere b) e c), del disciplinare.

Ad eccezione dei comuni interessati di cui sopra, il nome del comune deve essere accompagnato dalla menzione «*Vigne de*» o «*Vignoble de*».

Il nome di un comune o di una località accatastata è stampato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

L'etichettatura del nome del comune, secondo le modalità stabilite sopra, può essere completata riportando il nome del comune nella denominazione della *cuvée*.

Indicazione del vitigno

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

il vitigno può essere riportato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, 3 millimetri e la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione. L'indicazione del vitigno è possibile solo se la totalità delle uve utilizzate per la produzione dei vini di base è ottenuta da tale vitigno.

Indicazione dell'annata

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

in caso di indicazione dell'annata, questa è riportata sul tappo o, nel caso di un contenuto nominale non superiore a 0,20 litri, su un altro dispositivo di chiusura appropriato e sull'etichettatura. L'indicazione dell'annata figura altresì sulle fatture e sui documenti di accompagnamento.

Confezionamento

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

i vini sono elaborati e commercializzati nelle bottiglie in cui è stata effettuata la presa di spuma, ad eccezione dei vini venduti in bottiglie di volume inferiore a 75 centilitri o superiore a 150 centilitri che possono essere oggetto di travaso.

I vini sono immessi sul mercato dopo un periodo di maturazione di almeno 15 mesi dalla data di imbottigliamento o di 36 mesi per i vini d'annata.

Link al disciplinare del prodotto

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-16eefac7-c1d0-4801-8db9-3536157e402b