

C.

parcellaire 2013 chaillots

Assemblage

100% Pinot Noir. Vendange 2013

Vigne

Parcelle les «Chaillots» plantée en 1966, sélection massale de pinot d'Ecueil, sable en surface et tuf en profondeur.

Vigne exposée sud,

enherbement dans le rang,
labour sous le rang.

Vieillissement

Minimum 54 mois sur lies
et 6 mois après dégorgement.

Vinification

Fermentation en fûts de chêne de 300 l,
bois origine forêt d'Ecueil.

Fermentation malolactique bloquée.

Vin travaillé exclusivement par gravité,
non filtré, non collé,
passé au froid naturellement.



CHAMPAGNE LACOURTE GODBILLON PREMIER CRU

16, rue des Aillys
51500 Ecueil - France
Tél: +33 (0)3 26 49 74 75

contact@champagne-lacourte-godbillon.com
champagne-lacourte-godbillon.com

Dégustation

Bel équilibre entre les arômes de prune et l'attaque franche de la vinification sous bois bien intégrée. Texture ample et longue. Notes de lilas et de fumé avec une touche citronnée en fin de bouche.

Analyse

Alcool (% vol) : 11.63

Acidité totale (g/l H_2SO_4) : 7.6

SO_2 total (mg/l) : 53

pH : 3.00

Dosage (g/l) : 2

Particularités

Tirage : sur liège.

Dégorgement : bouchon + agrafe.

Conditionnement

Caisse bois 1 ou 3 bouteilles (75 cl).

CUVÉE LIMITÉE À 1330 BOUTEILLES