

# TERROIRS D'ECUEIL



## Assemblage

85% Pinot Noir, 15% Chardonnay.  
Vendange 2015, 44% vins de réserve.

## Vigne

Cru : Ecueil  
Age moyen 33 ans,  
enherbement dans le rang,  
labour sous le rang.

## Vinification

En cuves inox régulées,  
fermentation malolactique  
bloquée (70%).

## Vieillessement

Minimum 28 mois sur lies  
et 6 mois après dégorgement.

## Analyse

Alcool (% vol) : 12.4  
Acidité totale ( $g/l H_2SO_4$ ) : 6.1  
SO<sub>2</sub> total ( $mg/l$ ) : 60  
pH : 3.01  
Dosage ( $g/l$ ) : 5

## Conditionnement

Carton de 12 demi-bouteilles (37.5cl),  
carton de 6 bouteilles (75 cl),  
carton de 3 magnums (150cl),  
carton de 1 jéroboam (300cl),  
carton de 1 mathusalem (600cl).



**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