

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%).

Vieillissement

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_2 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