

C.

parcellaire 2012
chaillots

Assemblage

100% Pinot Noir. Vendange 2012

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.

Vieillessement

Minimum 48 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.



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) : 11.90

Acidité totale ($g/l H_2SO_4$) : 7.5

SO₂ total (mg/l) : 63

pH : 2.83

Dosage (g/l) : 2

Particularités

Tirage : sur liège.

Dégorgement : bouchon + agrafe.

Conditionnement

Caisse bois 1 ou 3 bouteilles (75 cl).

CUVÉE LIMITÉE À 1337 BOUTEILLES

**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