

# C.H.V.

*parcellaire 2013*  
*chaillots hautes vignes*

## Assemblage

100% Chardonnay. Vendange 2013

## Vigne

Parcelles «Chaillots» et «Hautes Vignes» situées à mi-coteau, âge moyen 40 ans, enherbement dans le rang, labour sous le rang.

## Vieillessement

Minimum 36 mois sur lies et 6 mois après dégorgement.

## Vinification

Fermentation en fûts de chêne de 228 l, fermentation malolactique bloquée. Vin travaillé exclusivement par gravité, non filtré, non collé, passé au froid naturellement.



## Dégustation

Agréables notes de beurre citronné et de toast grillé. Attaque franche et fraîche. Texture complexe et crémeuse. Finale pâtissière avec de l'amande et des noisettes.

## Analyse

Alcool (% vol) : 12.06  
Acidité totale ( $g/l H_2SO_4$ ) : 7.7  
SO<sub>2</sub> total (mg/l) : 65  
pH : 2.90  
Dosage (g/l) : 5

## Conditionnement

Carton de 6 bouteilles (75 cl).

CUVÉE LIMITÉE À 1707 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