

C.H.V.

parcellaire 2014 *chaillots hautes vignes*

Assemblage

100% Chardonnay. Vendange 2014

Vigne

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

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.



Vieillessement

Minimum 36 mois sur lies et 6 mois après dégorgement.

Analyse

Alcool (% vol) : 12.06
Acidité totale ($g/l H_2SO_4$) : 6.5
SO₂ total (mg/l) : 65
pH : 2.98
Dosage (g/l) : 3.5

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles (75 cl).

CUVÉE LIMITÉE À 2056 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