

CHAMPAGNE EXTRA-BRUT

- Premier Cru -

Zéro dosage



Assemblage :

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Travail de la vigne :

- Sol travaillé mécaniquement. Pas d'herbicide
- Vendange manuelle. Age moyen des vignes : 30 ans

Vinification :

Cuves inox thermo-régulées, passage au froid, fermentation malolactique bloquée sur chardonnay

Vieillessement :

5 années dans nos caves. Potentiel de garde : 5 années

Dégustation :

- Robe : robe jaune dorée
- Nez : frais, mentholé, pomme rouge
- Palais : attaque ample, minérale avec des notes de pomme verte

Accords mets / champagne :

- Huîtres, sushis.
- Servir à 9°-11° C

Conditionnement:

- 6 bouteilles 750 ml
- 3 magnums 1500 ml

Analyse :

- Alcool (%vol) : 12.42
- Acidité totale (g/l H₂SO₄) : 5
- Acidité volatile (g/l H₂SO₄) : 0.17
- SO₂ total (mg/l) : 58
- pH : 3.02
- Dosage (g/l) : 0

EXTRA-BRUT

CHAMPAGNE LACOURTE-GODBILLON

Récoltant - Manipulant

16, rue des Aillys - 51500 ÉCUEIL - FRANCE - Tél. : +33 (0)3 26 49 74 75

contact@champagne-lacourte-godbillon.com - www.champagne-lacourte-godbillon.com