

CHAMPAGNE MILLÉSIME

- Premier Cru -

Millésime 2009



Assemblage :

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Travail de la vigne :

- Sol travaillé mécaniquement. Pas d'herbicide
- Sous-sol argileux et sableux. Situation mi-pente
- Vendange manuelle. Age moyen des vignes : 30 ans

Vinification :

Cuves inox thermo-régulées, passage au froid, fermentation malolactique bloquée. Légère filtration

Veilleissement :

6 années minimum dans nos caves. Potentiel de garde : 5 ans

Dégustation :

- Robe : robe jaune dorée
- Nez : belle intensité de fruits à noyau (mirabelle), notes grillées et briochées
- Palais : attaque en bouche ample et relevée, suivi d'une belle fraîcheur et tension aux notes d'agrumes

Accords mets / champagne :

- Côte de veau rosée, bar de ligne
- Servir à 10°-12° C

Conditionnement :

- 6 bouteilles 750 ml
- 3 magnums 1500 ml Millésime 2006

Analyse :

- Alcool (%vol) : 12.36
- Acidité totale (g/l H SO) : 5.0
- Acidité volatile (g/l H₂SO₄) : 0.22
- SO₂ total (mg/l) : 33
- pH : 3.02
- Dosage (g/l) : 3.5

MILLÉSIME

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