

CHAMPAGNE RÉSERVE

- Premier Cru -

Fraîcheur et complexité



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

Viellissement :

5 années dans nos caves. Potentiel de garde : 3-5 ans

Dégustation :

- Robe : robe jaune dorée
- Nez : fruits mûrs, pomme rouge
- Palais : attaque ample, fruits à chair jaune

Accords mets / champagne :

- Vieux comté, omelette aux cèpes
- Servir à 9°-11° C

Conditionnement :

- 6 bouteilles 750 ml

Analyse :

- Alcool (%vol) : 12.39
- Acidité totale (g/l H₂SO₄) : 4.7
- Acidité volatile (g/l H₂SO₄) : 0.20
- SO₂ total (mg/l) : 47
- pH : 3.02
- Dosage (g/l) : 8

RÉSERVE

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