

CHAMPAGNE CUVÉE VANITÉ

- Premier Cru -

Excellence et finesse



Assemblage :

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Vendange 2007

Travail de la vigne :

- Sol travaillé mécaniquement. Pas d'herbicide
- Vendange manuelle. Age moyen des vignes : 45 ans

Vinification :

Cuves inox thermo-régulées fermentation malolactique partielle
Liquueur de dégorgement en fûts de chêne

Vieillessement :

7 ans minimum dans nos caves. Potentiel de garde : 5 ans

Dégustation :

- Robe : dorée
- Nez : biscuité et légèrement miellé
- Palais : harmonieux et floral avec une finale sur le pamplemousse

Accords mets / champagne :

- Poulet de Bresse aux morilles, apéritif dînatoire
- Servir à 10°-12° C

Conditionnement :

- 6 bouteilles 750 ml

Analyse :

- Alcool (%vol) : 12.27
- Acidité totale (g/l H₂SO₄) : 4.9
- Acidité volatile (g/l H₂SO₄) : 0.29
- SO₂ total (mg/l) : 61
- pH : 3.07
- Dosage (g/l) : 6

VANITÉ

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