

# 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 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 4.9  
- Acidité volatile (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 0.29  
- SO<sub>2</sub> 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](http://www.champagne-lacourte-godbillon.com)