

# MI-PENTES

PINOT NOIR

## Assemblage

100% Pinot Noir. Vendange 2017.  
30% de vins de réserve 2015.

## Vigne

Vignes situées à mi-coteau,  
âge moyen 40 ans,  
enherbement dans le rang,  
labour sous le rang.

## Vieillessement

Minimum 28 mois sur lies  
et 6 mois après dégorgement.

## Vinification

63% en cuves inox régulées,  
37% en fûts de chêne de 228 l,  
fermentation malolactique bloquée.



## Dégustation

Puissance et intensité des fruits jaunes,  
épices sucrées. Structure précise et  
substance du pinot d'Ecueil.  
Vibrant, relevé et texture persistante.  
Toute l'expression d'Ecueil.

## Analyse

Alcool (% vol) : 12.69  
Acidité totale ( $g/l H_2SO_4$ ) : 7  
SO<sub>2</sub> total ( $mg/l$ ) : 52  
pH : 2.88  
Dosage ( $g/l$ ) : 3

## Conditionnement

Carton de 6 bouteilles (75 cl)  
Carton de 3 Magnums (1.5l)

**CHAMPAGNE  
LACOURTE  
GODBILLON**  
PREMIER CRU

16, rue des Aillys  
51500 Ecueil - France  
Tél: +33 (0)3 26 49 74 75

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