

MI-PENTES

PINOT NOIR



Assemblage

100% Pinot Noir. Vendange 2014.
30% de vins de réserve 2013.

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

80 % en cuves inox régulées,
20% 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) : 12.19
Acidité totale ($g/l H_2SO_4$) : 6.9
SO₂ total (mg/l) : 53
pH : 3.03
Dosage (g/l) : 3

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles (75 cl).

**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