

MILLESIME 2012



Assemblage

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.
Vendange 2012

Vigne

Cru : Ecueil/Les Mesneux
Age moyen 40 ans,
enherbement dans le rang,
labour sous le rang.

Vinification

90% en cuves inox régulées,
10% en fût de chêne 228l.
Fermentation malolactique
bloquée (80%).

Vieillessement

Minimum 5 ans sur lies
et 6 mois après dégorgement.

Analyse

Alcool (% vol) : 12.26
Acidité totale ($g/l H_2SO_4$) : 6.2
SO₂ total (mg/l) : 53
pH : 2.95
Dosage (g/l) : 3

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles (75 cl).

CUVÉE LIMITÉE À **8898** BOUTEILLES

**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