

# R

# ROSÉ

## Assemblage

100% Pinot Noir, dont 10%  
en fût de chêne (rouge).  
Vendange 2013,  
20% de vins de réserve 2012.

## Vigne

Cru : Ecueil  
Age moyen 25 ans,  
enherbement dans le rang,  
labour sous le rang.

## Vinification

90% en cuves inox régulées,  
10% en fût de chêne 228l.



## Vieillessement

Minimum 4 ans sur lies  
et 6 mois après dégorgement.

## Analyse

Alcool (% vol) : 12.02  
Acidité totale ( $g/l H_2 SO_4$ ) : 5.9  
SO<sub>2</sub> total ( $mg/l$ ) : 27  
pH : 3.02  
Dosage ( $g/l$ ) : 6

## Conditionnement

Carton de 6 bouteilles (75 cl).

**CHAMPAGNE  
LACOURTE  
GOBBILLON**  
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