

TERROIRS D'ECUEIL



Assemblage

85% Pinot Noir. 15% Chardonnay
64% 2014 et 36% de vins de réserve

Vigne

Age moyen 35 ans

enherbement dans le rang,
labour sous le rang.

Vieillessement

Minimum 30 mois sur lies
et 4 mois après dégorgement.

Vinification

100% en cuves inox régulées,

Dégustation

Arome d'amande douce et brioche.
Attaque fraîche avec saveur de
fruits murs équilibrées par une
délicate acidité

Analyse

Alcool (% vol) : 12.32
Acidité totale ($g/l H_2SO_4$) : 5.6
SO₂ total (mg/l) : 62
pH : 3.05
Dosage (g/l) : 6

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles (75 cl)
Carton de 12 demi bouteilles (37,5cl)
Carton de 3 magnum (1,5l)
Caisse bois de 1 jéroboam (3,0l)
Caisse bois de 1 mathusalem (6,0l)

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