

# 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  
SO<sub>2</sub> 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