

TERROIRS D'ECUEIL



Assemblage

85% Pinot Noir, 15% Chardonnay.
Vendange 2017, 52% vins de réserve.

Vigne

Cru : Ecueil
Age moyen 33 ans,
enherbement dans le
rang,
labour sous le rang.

Vinification

En cuves inox régulées et
10% en futs.
fermentation malolactique
bloquée (90%).

Vieillessement

Minimum 24 mois sur lies
et 6 mois après dégorgement.

Analyse

Alcool (% vol) : 12.45
Acidité totale ($g/l H_2SO_4$) : 6.2
SO₂ total (mg/l) : 58
pH : 2.99
Dosage (g/l) : 5

Conditionnement

Carton de 12 demi-bouteilles (37.5cl),
carton de 6 bouteilles (75 cl),
carton de 3 magnums (150cl),
carton de 1 jéroboam (300cl),
carton de 1 mathusalem (600cl).

**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