

C.H.V.

parcellaire 2018 *chaillots hautes vignes*

Assemblage

100% Chardonnay. Vendange 2018

Vigne

Parcelles «Chaillots» et «Hautes Vignes» situées à mi-coteau, âge moyen 40 ans, enherbement dans le rang, labour sous le rang.

Vinification

Fermentation en fûts de chêne de 228 l, Vin travaillé exclusivement par gravité, non filtré, non collé, passé au froid naturellement.
Tiré sur liège.



Vieillessement

Minimum 34 mois sur lies et 6 mois après dégorgement.
Tirage liège

Analyse

Alcool (% vol) : 12.83
Acidité totale ($g/l H_2SO_4$) : 4.3
SO₂ total (mg/l) : 65
pH : 3.10
Dosage (g/l) : 2.5

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles (75 cl).

CUVÉE LIMITÉE À 1822 BOUTEILLES
et **100 MAGNUMS**

CHAMPAGNE
LACOURTE
GODBILLON
PREMIER CRU

16, rue des Aillys
51500 Ecuil - France
Tél: +33 (0)3 26 49 74 75

contact@champagne-lacourte-godbillon.com
champagne-lacourte-godbillon.com