C.H.V.

parcellaire 2022
chaillots hautes vignes



Assemblage
100% Chardonnay. Vendange 2022

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.

Vieillissement
Minimum 36 mois sur lies et 6 mois après dégorgement. Tirage liège

Analyse
Alcool (*% vol*) : 12.93
Acidité totale ($g/l\ H_2SO_4$): 4.1
SO_2 total (*mg/l*) : 42
pH : 3.12
Dosage (*g/l*) : 0

Conditionnement
Carton de 6 bouteilles (75 cl).

CUVÉE LIMITÉE À 2275 BOUTEILLES et 113 MAGNUMS

Agriculture France
FR-BIO-01

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