C.H.V.

parcellaire 2022
chaillots hautes vignes



Blend
100% Chardonnay. Harvest 2022

Vineyard
Mid-slope «Chaillots» (sandy soil) and «Hautes Vignes» (clays soil) plots, aged 50 years.

Vinification
Fermentation in 228 l oak barrels
Use of gravity exclusively, notfiltered, notfined,natural cold stabilization. Cork bottling.

Ageing
Minimum of 36 months on lees and 6 months after disgorgement.

Analysis
Alcool (*% vol*) : 12.93
Total acidity ($g/l\ H_2SO_4$): 4.1
Total SO2 (*mg/l*) : 42
pH : 3.12
Dosage (*g/l*) : 0

Packaging
Case de 6 bottles (75 cl).

CUVÉE LIMITÉE À 2275 BOUTEILLES et 113 MAGNUMS

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