

# C.

*parcellaire 2015*  
*chaillots*

## Assemblage

100% Pinot Noir. Vendange 2015

## Vigne

Parcelle les «Chaillots» plantée en 1966, sélection massale de pinot d'Ecueil, sable en surface et tuf en profondeur.

Vigne exposée sud, enherbement dans le rang, labour sous le rang.

## Vieillessement

Minimum 60 mois sur lies et 6 mois après dégorgement.

## Vinification

Fermentation en fûts de chêne de 300 l, bois origine forêt d'Ecueil. Fermentation malolactique non recherchée.

Vin travaillé exclusivement par gravité, non filtré, non collé, passé au froid naturellement.



## Analyse

Alcool (% vol) : 12.35  
Acidité totale ( $g/l H_2SO_4$ ) : 7.3  
SO<sub>2</sub> total ( $mg/l$ ) : 53  
pH : 2.90  
Dosage ( $g/l$ ) : 1.5

## Particularités

Tirage : sur liège.  
Dégorgement : bouchon + agrafe.

## Conditionnement

Caisse bois 1 ou 3 bouteilles (75 cl).

**CUVÉE LIMITÉE À 1705 BOUTEILLES**

**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