C.

parcellaire 2018

chaillots

Assemblage
100% Pinot Noir.

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.

Vieillissement
Minimum 6.5 années sur lies et 6 mois après dégorgement.

Vinification
Fermentation en fûts de chêne de 300 l, bois origine forêt d'Ecueil. FML non recherchée. Vin travaillé exclusivement par gravité, non filtré, non collé, passé au froid naturellement.



Dégustation
Bel équilibre entre les arômes de prune et l'attaque franche de la vinification sous bois bien intégrée. Texture ample et longue. Notes de lilas et de fumé avec une touche citronnée en fin de bouche.

Analyse
Alcool (*% vol*) : 12.79
Acidité totale ($g/l\ H_2SO_4$) : 5.0
SO_2 total (*mg/l*) : 21
pH : 2.97
Dosage (*g/l*) : 0

Particularités
Tirage : sur liège.
Dégorgement : bouchon + agrafe.

Conditionnement
Caisse bois 1 ou 3 bouteilles (75 cl).
cartons de 6 bouteilles

CUVÉE LIMITÉE À 1083 BOUTEILLES
et 100 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