

M.A.M

parcellaire 2016
mont âme-migerats

Assemblage

100% Pinot Noir. Vendange 2016

Vignes

50% Parcelle le «Mont-ame» plantée en 1967, terroir Les Mesneux, sélection massale de pinot d'Ecueil, craie affleurante. Exposition Est.

50% Parcelle les «Migerats» plantée en 1967, terroir Ecueil, sélection massale de pinot d'Ecueil, argile dominante.

Vieillessement

60 mois sur lies en tirage liège et 6 mois après dégorgement.

Vinification

Fermentation en fûts de chêne de 300 l, Vin travaillé exclusivement par gravité, non filtré, non collé, passé au froid naturellement.

**CHAMPAGNE
LACOURTE
GODBILLON**
PREMIER CRU



Analyse

Alcool (% vol) : 12.57
Acidité totale ($g/l H_2SO_4$) : 6.3
SO₂ total (mg/l) : 35
pH : 2.97
Dosage (g/l) : 0

Particularités

Tirage : sur liège.
Dégorgement : bouchon + agrafe.

Conditionnement

Caisse bois 1 ou 3 bouteilles (75 cl) ou carton de 6

CUVÉE LIMITÉE À 1832 BOUTEILLES
30 MAGNUMS

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

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