M.A.M

parcellaire 2017

mont âme-migerats



Assemblage

100% Pinot Noir. Vendange 2017

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.

Vieillissement

72 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.

Analyse

Alcool (*% vol*) : 12.41
Acidité totale (*g/l* H_2SO_4) : 7.1
SO_2 total (*mg/l*) : 19
pH : 2.92
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 1376 BOUTEILLES
70 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