

MI-PENTES

PINOT NOIR

Assemblage

100% Pinot Noir. Vendange 2020 (bio).
35% de vins de réserve 2019 en conversion biologique et biodynamique

Vigne

Vignes situées à mi-coteau, âge moyen 40 ans, enherbement dans le rang, labour sous le rang.

Vieillessement

Minimum 34 mois sur lies et 6 mois après dégorgement.

Vinification

50 % en cuves inox régulées, 50% en fûts de chêne de 228 litres pendant 9 mois.
bouteille tirée sur liège.

**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



Dégustation

Puissance et intensité des fruits jaunes, épices sucrées. Structure précise et substance du pinot d'Ecueil.
Vibrant, relevé et texture persistante.
Toute l'expression d'Ecueil.

Analyse

Alcool (% vol) : 12.72
Acidité totale ($g/l H_2SO_4$) : 4.8
SO₂ total (mg/l) : 25
pH : 3.10
Dosage (g/l) : 0

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles (75 cl)
Carton de 3 Magnums (1.5l)