

R

ROSÉ

Assemblage

100% Pinot Noir, dont 8%
en fût de chêne (rouge).
Vendange 2018,
27% de vins de réserve 2015.

Vigne

Cru : Ecueil
Age moyen 25 ans,
enherbement dans le rang,
labour sous le rang.

Vinification

57% en cuves inox régulées,
43% en fût de chêne 228l.



Vieillessement

Minimum 24 mois sur lies
et 4 mois après dégorgement.

Analyse

Alcool (% vol) : 12.51
Acidité totale ($g/l H_2SO_4$) : 5.2
SO₂ total (mg/l) : 40
pH : 3.05
Dosage (g/l) : 5

Conditionnement

Carton de 6 bouteilles (75 cl).

**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