R

ROSÉ

Assemblage
100% Pinot Noir, dont 6% en fût de chêne (rouge). Vendange 2021 (bio), 45% de vins de réserve 2020 (bio) et 2019 (en conversion.

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

Vinification
60% en cuves inox régulées, 40% en fût de chêne 228l.

Vieillissement
Minimum 20 mois sur lies et 4 mois après dégorgement.

Analyse
Alcool (*% vol*) : 12.30
Acidité totale ($g/l\ H_2SO_4$) :4.7
SO_2 total (*mg/l*) : 30
pH : 3.16
Dosage (*g/l*) : 3

Conditionnement
Carton de 6 bouteilles (75 cl)
carton de 3 magnums (150cl)

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