# TERROIRS ÉPANOUIS

***Edition #2 - 997 bouteilles***

**Assemblage**

85% Pinot Noir, 15% Chardonnay.
Vendange 2016, 56% vins de réserve issus de 2015 et 2014

**Vigne**

Cru : Ecueil
Age moyen 33 ans,
enherbement dans le rang,
labour sous le rang.

**Vinification**

En cuves inox régulées et 6% en futs. 9 mois sur lies

**Vieillissement**

Dégorgement tardif
78 mois sur lies
et 6 mois après dégorgement.

**Analyse**

Alcool (*% vol*) : 12.36
Acidité totale ( $g/l\ H_2SO_4$ ) :5.6
$SO_2$ total ( *mg/l* ) : 45
pH : 3.03
Dosage ( *g/l* ) : 1.5

**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