










UNION
CHAMPAGNE

SR
CHAMPAGNE
SAINT-RÉOL
À AMBONNAY-FRANCE
GRAND CRU

RETROCESSION DES VINS SUR LATTES COOPERATIVE VINICOLE AMBONNAY

CUVEE	ASSEMBLAGE 	BASE RECOLTE	FLACONNAGE
Blanc de blancs	100% Chardonnay	2018, 30 % de vins de réserve	
Noir	75% Pinot Noir 25% Chardonnay	2018, 35% de vins de réserve	
Tradition	70% Chardonnay 30% Pinot Noir	2018, 42% de vins de réserve	
Rosé	50 % Chardonnay 36 % Pinot Noir 14 % Rouge	2018, 32% de vins de réserve	
Noir Millésime 2016	75 % Pinot Noir 25 % Chardonnay dont 38% sans FML	2016	
Spéciale 2018	48 % Chardonnay 52 % Pinot Noir dont 38% sans FML	2018	

Les reprises de la cuvée Rosé se font du 01/10 au 31/12.

Les reprises des Millésimes se font du 01/10 au 31/12.

Les reprises des BSA se font toute l'année sauf pour les flaconnages Demie et Magnum du 01/10 au 31/12.

SOUVENANCE



L'année 2018, une campagne viticole qui, après un hiver exceptionnellement arrosé enregistre depuis Avril des températures supérieures à la moyenne décennale. En 15 ans, c'est la 5^{ème} vendange qui débute au mois d'Août. Précocité, Qualité, Quantité... A suivre.