










RETROCESSION DES VINS SUR LATTES COOPERATIVE VINICOLE AMBONNAY

A partir du 01/10/2021

| CUVEE | ASSEMBLAGE  | BASE RECOLTE | FLACONNAGE |
|------------------------|---|---------------------------------|---|
| Blanc de blancs | 100% Chardonnay | 2019, 60% de vins de réserve |  |
| Noir | 76% Pinot Noir 24% Chardonnay | 2019, 60% de vins de réserve |  |
| Tradition | 65% Chardonnay 35% Pinot Noir | 2019, 54% de vins de réserve |  |
| Rosé | 53,6 % Chardonnay 39 % Pinot Noir 17,4 % Rouge dont 5% sans FML | 2019, 60% de vins de réserve |  |
| Noir Millésime 2018 | 79 % Pinot Noir 21 % Chardonnay dont 29% sans FML | 2018 |  |
| 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 2019, a été marquée par des épisodes de gel de printemps, qui ont détruit une partie des bourgeons, mais surtout par des épisodes caniculaires, notamment en juin et juillet, qui ont provoqué de l'échaudage, ce qui a brûlé plus de 10% du potentiel de récolte.

Le climat chaud et ensoleillé des mois d'août et septembre, mais combiné à des nuits fraîches à l'approche de la vendange, a permis à la vigne de connaître une dynamique de maturation exceptionnelle. C'est le manque de précipitations qui caractérise l'été 2019.

Une dynamique de maturité impressionnante en août, avec une progression du degré de 1,5 en 3 jours! Si bien que la date des vendanges est avancée d'environ une semaine par rapport aux premières prévisions.