



UNION
CHAMPAGNE

SR
CHAMPAGNE
SAINT-RÉOL
À AMBONNAY-FRANCE
GRAND CRU

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.