

FLACONNAGE



75cl

Alcool (° GL)	12,93
Acidité totale (g/l en H ₂ SO ₄)	3,71
Anhydride sulfureux Total (mg/l)	55
pH	3,09
Fermentation malo lactique	oui

DONNÉES TECHNIQUES

Assemblage :	100% Chardonnay
Dosage :	8g/L
Base récolte :	2018, 35% de vins de réserve
Tirage :	2019

NOTES DE DEGUSTATION



Teinte brillante, reflets verts



Nez en gourmandise fruitée, mangue fraîche avec un trait de basilic



Attaque franche, sur une bouche pleine qui reste sur la fraîcheur. Finale aérienne.



Apéritifs, Poissons

SOUVENANCE



2018, une vendange abondante !

Ce sont les cinquièmes vendanges démarrées en Août depuis quinze ans. Après un hiver arrosé, la Champagne enregistre depuis Avril une insolation et des températures largement supérieures à la moyenne décennale. Grâce à ce climat, la vigne a évolué rapidement, la floraison puis la maturation ont bénéficié de conditions idéales. Les grappes sont nombreuses, dans un état de sanitaire parfait.