



SPECIALE Grand Cru Millésime 2018

FLACONNAGE



75cl

DONNÉES TECHNIQUES



Assemblage : 48% Chardonnay +
52% Pinot Noir
dont 38% sans FML

Dosage : /

Base récolte : Millésime 2018

Tirage : 2019

ANALYSE SUR LATTES

Alcool (° GL)	12,15
Acidité totale (g/l en H ₂ SO ₄)	4,27
Anhydride sulfureux Total (mg/l)	40
pH	2,96
Fermentation malo lactique	Partielle

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 sanitaire parfait.