

2012

Millésime



L'expression de la Côte de Sézanne sur une année unique des cuvées à large majorité de Chardonnay, complétées par quelques gouttes de Pinot Noir et vieillies en cave près d'une décennie.

En 2012, la nature ne sera pas clémente, le froid fût vif et les journées peu ensoleillées. Pourtant, la Champagne signe un des plus beaux millésimes de son histoire.

<u>Terroir</u> Exposition Sud-Est Sol : Argile et Craie Âge moyen de la vigne : 40 ans	<u>Assemblage</u> 78% Chardonnay, 2% Pinot Noir, 20% Pinot Noir (vin rouge), Millésime 2012.	<u>Vinification</u> Fermentation alcoolique en cuve inox, Fermentation malo- lactique réalisée, Tirage en Mai 2013.	<u>Viellissement</u> 108 mois sur lies.	<u>Dosage</u> 8g/l
---	---	---	--	------------------------------