FICHE CUVEE HORITAGE (ex CARTE D'OR)

CEPAGES :

Pinot noir (50 %) | Meunier (30 %) | Chardonnay (20 %)

Cette cuvée composée des trois principaux cépages champenois ravira tous les amateurs de champagne équilibré entre puissance, rondeur et finesse.

CARACTERISTIQUES :

- Villages/Crus dominants : Passy-Grigny
- Année de base de la récolte : 2016
- Proportion de vins de réserve utilisés : 25%
- Volume de production annuelle : 9600 bouteilles

VINIFICATION :

- Fermentation malolactique
- Elevage : cuve inox
- Filtration, passage au froid
- Temps de repos en cave : 8 ans
- Degré d'alcool : 12.5%
- Dosage : 9 g/L
- Dégorgement : 27 juin 2025