

MILLÉSIMÉ 2013



Des vendanges tardives et un millésime prometteur ! Le climat de 2013 était quelque peu capricieux avec un retard de deux semaines sur le cycle végétatif. Heureusement, les conditions de cueillettes et la maturité des raisins ont été excellentes, avec un bel état sanitaire des raisins noirs et des Chardonnays.

TERROIR(S): Damery, Mardeuil & Fleury-la-Rivière.

CEPAGE(S): 1/3 Meunier, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay

NATURE DES SOLS: Argilo-calcaire, argilo-sableux, argilo-marneux.

AGE MOYEN DES VIGNES: entre 25 et 50 ans

METHODE DE CULTURES: Haute Valeur Environnemental 3 & Viticulture Durable en Champagne

VINIFICATION: Cuve Inoxydable

VIELLISSEMENT: 45 mois sur lattes minimum

DOSAGE: ZERO DOSAGE

OENOLOGUE: Philippe Gamet

FLACONNAGE: 0,75