

CHAMPAGNE VADIN-PLATEAU

CARAC'TERRE

Champagne , France



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** Yann Vadin
- Millésime** 2012
- Appellation** AOP Champagne
- Lieu, Lieux-Dits** Hautvillers - 1er Cru - Parcelles « Les Terres Jean Lelarge » + « Basses Montecuelle »
- Sols** Argilo-limoneux-calcaire
- Altitude Des Vignes** 100-180 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Orientation** Sud-Est
- Cépages** 70% Pinot noir 30% Chardonnay
- Viticulture** Bio / biodynamie en conversion
- Palissage** Cordon
- Pi/Hect** 8 000 pi/ha
- HI/Hect** 30 hl/ha
- Vendanges** Manuelle
- Vinification** 1ère fermentation température de 15 degré pendant 3 semaines en cuves inoxydables et barriques, soutirage et élevage sur lies fines jusque mise en bouteille. Pas de fermentation malolactique. Pas de collage, pas de filtration, pas de passage au froid. Dégorgement au minimum de 8 mois avant la mise en vente de la cuvée.
- Levures** Indigènes
- Élevage** 5 ans sur latte, tirage sous liège
- Alcool** 12% alc./vol.
- Sulfites** 44 mg/l
- Sucre** 1.7 g/l
- Acidité** 4.7 g/l
- Couleur** Paille claire
- Dégustation** Le nez est fin et complexe. Des notes d'agrumes, de fruits blancs et de miel, côtoient d'élégantes nuances lactées, presque grillées et légèrement épicées : gingembre, anis. Un millésime à la bouche fraîche et élégante.
- Température De Service** 12°C