CHAMPAGNE VADIN-PLATEAU

CHÊNE LA BUTTE

Champagne , France

Disponibilité	Importation privée
Humain	Yann Vadin
Millésime	2013
Appellation	AOP Champagne
Lieu, Lieux-Dits	Cumières - 1er Cru - Parcelle « Chêne la butte »
Sols	Calcaire
Altitude Des Vignes	100-180 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Nord-Ouest
Cépages	100% Chardonnay
Viticulture	Bio / biodynamie en conversion
Palissage	Cordon
Pi/Hect	8 000 pi/ha
Hl/Hect	30 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	1ère fermentation température de 15 degré pendant 3 semaines, 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	4 ans sur latte, tirage sous liège
Alcool	12% alc./vol.
Sulfites	35 mg/l
Sucre	3 g/l
Acidité	4.7 g/l
Couleur	Paille claire
Dégustation	Le nez est frais sur des notes de fleurs blanches et d'acacia légèrement mentholées. Dans sa complexité, apparaissent des notes fruitées, de pêche, d'abricot et d'agrumes. En filigrane, la minéralité contribue à l'élégance de cet ensemble harmonieux. Une expression maximale de la quintessence du Chardonnay avec fraîcheur, richesse et intensité.
Température De Service	12°C