

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

HI/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

BOIRES