

CHAMPAGNE VADIN-PLATEAU

INTUITION

Champagne , France



Disponibilité Importation privée

Humain Yann Vadin

Millésime NM

Appellation AOP Champagne

Lieu, Lieux-Dits 1er Cru - Cumières Hautvillers Champillon

Sols Sable-limoneux

Altitude Des Vignes 100-180 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud-Ouest

Cépages 40% Chardonnay 30% Pinot noir 30% Pinot meunier

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 4 mois avant la mise en vente de la cuvée.

Levures Indigènes

Élevage 3 ans sur latte, tirage capsule (80% Vendange 2013, 20 % Vendange 2012)

Alcool 12% alc./vol.

Sulfites 29 mg/l

Sucre 5.6 g/l

Acidité 4.6 g/l

Couleur Paille claire

Dégustation Le nez est intense sur des notes florales d'aubépine et de fruits blancs : poire, pêche. Les agrumes : pomelos, citron, apportent de la fraîcheur et de l'élégance à des fragrances biscuitées et légèrement toastées. La bouche est fraîche, onctueuse, marquée d'une légère astringente qui souligne le caractère de ce vin, structuré et long.

Température De Service 12°C

BOIRES