

# CHAMPAGNE VADIN-PLATEAU

## LES OUBLIÉS

Champagne , France



**Disponibilité** Importation privée

**Humain** Yann Vadin

**Millésime** NM

**Appellation** AOP Champagne

**Lieu, Lieux-Dits** Le Trou des Gueux

**Sols** Argilo-calcaire

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

**Orientation** Nord-Ouest

**Cépages** 100 % Pinot meunier

**Viticulture** Raisonnée

**Palissage** Cordon

**Pi/Hect** 8 000 pi/ha

**HI/Hect** 50 hl/ha

**Vendanges** Manuelle

**Vinification** 1ère fermentation à 18 degré pendant 15 jours, puis soutirage et élevage sur lies fines jusque la mise en bouteille

**Levures** Sélectionnées

**Élevage** 9 ans sur latte, tirage capsule (80% Vendange 2007 et 20 % de vin de réserve Soléra dont la 1ère date de 1987).

**Alcool** 12% alc./vol.

**Sulfites** 54 mg/l

**Sucre** 2 g/l

**Acidité** 6.4 g/l

**Couleur** Paille claire

**Dégustation** Le nez est sur les fruits bien mûres avec une pointe crayeuse. La bulle est fine et le vin est riche, tout en étant 100% sec. Le Pinot meunier s'y dévoile dans toute son élégance.

**Température De Service** 12°C

BOIRES