

CHAMPAGNE VADIN-PLATEAU

OVALIE

Champagne , France



Disponibilité Importation privée

Humain Yann Vadin

Millésime 2012

Appellation AOP Champagne

Lieu, Lieux-Dits Cumières - 1er Cru - Parcelles « Chêne la butte » (Chardonnay) + « Bois des Jots » (Pinot Noir)

Sols Sable fin Limon Calcaire

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

Orientation Sud Nord-Ouest

Cépages 50% Chardonnay 50% Pinot noir

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 ovoïdes (cuve béton en forme d'oeuf), 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 complexe, les premiers arômes expriment des notes de pain d'épices, de tabac, puis apparaissent des notes de fruits à l'alcool, de cuir et de viande séchée puis apparaissent des notes vanillées, grillées, moka en faisant un vin de caractère. Il présente une belle structure et un équilibre réussi entre gras et fraîcheur. Pour amateur averti.

Température De Service 12°C

BOIRES