

Coteau Champenois Chardonnay

Millésime 2018



Photo non contractuelle

Terroir : Broyes (Côte de Sézanne). Sol argilo-calcaire. Parcelle « Rougemont » âgée de 53 ans, atteinte de court-noué

Vendanges : Manuelle. Maturité naturelle proche de 12° (12/09/2018)
2018

Vinification : Parcelaire.

Cœur de cuvée, levures indigènes, fermentation malolactique systématique (avec bactéries indigènes) pour éviter l'ajout de sulfites et privilégier des vins plus souples et équilibrés.

Pas de filtration pour préserver les arômes propres au vin et garder les lies fines.

Élevage : Vinification en fût sur lies. Les lies apportent arômes et profondeur. Les vins ont le temps à la fois de s'enrichir, de se reposer et de s'éclaircir naturellement.

Assemblage : 100% de Chardonnay.

Vieillessement : 1 an en fût.

Mise en bouteille : Novembre 2019



Vignoble en conversion biologique

CHAMPAGNE DELONG Marlène

2, ruelle du Larry - 51120 ALLEMANT-FRANCE

Tél : +33 (0)3 26 80 58 73

info@champagne-delong-marlene.com

www.champagne-delong-marlene.com

Champagne



de A à Z !...