

CHAMPAGNE

*Pascal Doquet*



**Cuvée : Brut Grand Cru Le Mesnil sur Oger Cœur de Terroir 2004**

**Uve:** 100% Chardonnay – annata 2004

**Caratteristiche geologiche del terreno:** Le Mesnil sur Oger, vigne nel Cœur de Terroir.

**Coltivazione della vite:** agricoltura biologica

**Produzione media per pianta o per ettaro:** meno di 62 hl per ettaro; 7.500 piante ettaro

**Vinificazione e affinamento:** Elevage en cuvée per 6 mesi di cui 3 sui lieviti. Fermentazione malolattica effettuata. Affinamento per il 30% in botti. Imbottigliato in aprile del 2005.

**Dosaggio:** 4,5 g/l