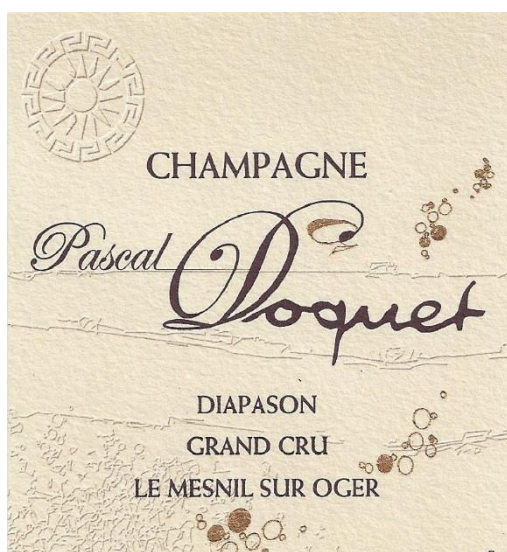


CHAMPAGNE

Pascal Doquet



Diapason Grand Cru Blanc de Blancs

Uve: 100% Chardonnay

Caratteristiche geologiche del terreno: Le Mesnil-sur-Oger

Vinificazione e affinamento: Elevage 6 mesi di cui 5 sui lieviti.
Fermentazione malolattica effettuata.

84% vino del 2006, 16% del 2005. Il 25% affinato in botti antiche di quercia. Imbottigliato in aprile del 2007.

Dosaggio: 5 g/l