AMBONNAY GRAND CRU

CHAMPAGNE RODEZ

CHAMPAGNES D'AUTEUR

Blanc de Blancs



*Edition : 38,
*Mise en bouteille : Printemps 2022,
*Début commercialisation : 2025,
*Cépage : 100% chardonnay,
*Millésimes de l'assemblage : Récolte 2021 – 26%,Récolte 2020 – 24%, Récolte 2019 – 22%, Récoltes antérieures – 28%,
*Vinification en cuve pour 10% et en fûts pour 90%,
*Fermentation malolactique partielle (assemblage avec 90% de vin de réserve ne l'ayant pas faite),
*Dosage 2 gr.

*Edition : 38,
*Bottling : Spring 2022,
*Release date : 2025,
*Varieties : 100% chardonnay,
*Blended vintages : Vintage 2021 - 26%, Vintage 2020 - 24%, Vintage 2019 - 22%, Previous Vintages - 28%,
*Vinification : tank 10%, oak barrels 90%,
*malolactic fermentation : 25% with malo, 75% without,
*Dosage 2 gr.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

demeter

CHAMPAGNE ERIC RODEZ
4, Rue de Isse - 51150 AMBONNAY
Tél. +33 3 26 57 04 93
contact@champagne-rodez.fr