

AMBONNAY GRAND CRU CHAMPAGNE RODEZ



CHAMPAGNES D'AUTEUR

Blanc de Noirs

- *Edition : 35,
- *Mise en bouteille : Printemps 2019,
- *Début commercialisation : 2025,
- *Cépage : 100% pinot noir.
- *Millésimes de l'assemblage : Récolte 2018 - 26%, Récolte 2017 - 24%, Récolte 2016 - 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 : 35,
- *Bottling : Spring 2019,
- *Release date : 2025,
- *varieties : 100% pinot noir,
- *Blended vintages : Vintage 2018 - 26%, Vintage 2017 - 24%, Vintage 2016 - 22%, Previous vintages - 28%,
- *vinification : tank 10%, oak barrels 90%,
- *malolactic fermentation : 10% with malo, 90% without,
- *Dosage 2 gr.



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