

CHAMPAGNE RODEZ

AMBONNAY GRAND CRU



CHAMPAGNES D'AUTEUR

Cuvée des Crayères

- *Edition : 38
- *Mise en bouteille : Printemps 2022,
- *Début commercialisation : 2025,
- *Cépage : 40% chardonnay, 60% pinot noir.
- *Millésimes de l'assemblage : Récolte 2021 – 28%, Récolte 2020 – 32%, Récolte 2019 – 20%, Récoltes antérieures – 20%.
- *Vinification en cuve pour 10% et en fûts pour 90%.
- *Fermentation malolactique partielle.
- *Dosage 2 gr.

- *Edition : 38
- *Bottling : Spring 2022,
- *Release date : 2025,
- *Varieties : 40% chardonnay, 60% pinot noir.
- *Blended vintages : Vintage 2021 – 28%, Vintage 2020 – 32%, Vintage 2019 – 20%, Previous vintages – 20%.
- *Vinification : tank 10%, oak barrels 90%.
- *malolactic fermentation : 25% with malo, 75% without
- *Dosage 2 gr.



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