

CHAMPAGNE RODEZ

AMBONNAY GRAND CRU



CHAMPAGNES DE LIEUX-DITS

Parcel Champagne

*Les Beurys Macération
2017 Pinot Noir*

- *Mise en bouteille : Printemps 2019.
- *Cépage : 100% pinot noir.
- *Origine des raisins, Terroir d'Ambonnay contrées : Les Beurys.
- *Exposition : Est.
- *Sol avant craie : 35 cm
- *Ages moyens des vignes : 42 ans.
- *Millésimes de l'assemblage : Récolte 2017.
- *Début des vendanges : 09 Septembre.
- *Macération 2 jours.
- *Vinification en fûts pour 100%.
- *Sans Fermentation malolactique.
- *Dosage 2 gr
- *Bottling : Spring 2019.
- *Varieties : 100% Pinot Noir.
- *Plots : Terroir from Ambonnay such as : Les Beurys.
- *exposure : East.
- *Soil before chalk : 35 cm.
- *Age of the vines (average) : 42 Years.
- *Early harvest : September 09.
- *Maceration 2 days.
- *Years of the Assembly : Harvest 2017.
- *Vinification : Oak barrels 100%.
- *malolactic fermentation : without .
- *Dosage 2 gr



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