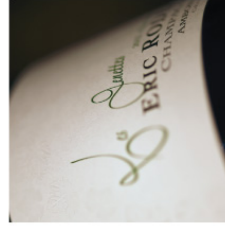




# AMBONNAY GRAND CRU CHAMPAGNE RODEZ



- \* Mise en bouteille : Printemps 2019.
- \* Cépage : 100% Chardonnay.
- \* Origine des raisins, Terroir d'Ambonnay contrées : Les Genettes.
- \* Exposition : Sud-Est.
- \* Sol avant craie : 45 cm.
- \* Age moyen des vignes : 44 ans.
- \* Millésimes de l'assemblage : Récolte 2017.
- \* Début des vendanges : 04 Septembre.
- \* Vinification en fûts pour 100%.
- \* Sans Fermentation malolactique.
- \* Dosage 2 gr
- \* Bottling : Spring 2019.
- \* Varieties : 100% Chardonnay.
- \* Plots : Terroir from Ambonnay such as : Les Genettes.
- \* Exposure : South-East.
- \* Soil before chalk : 45 cm.
- \* Age of the vines ( average ) : 44 Years.
- \* Early harvest : September 04.
- \* Years of the Assembly : Harvest 2017.
- \* Vinification : Oak barrels.
- \* 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