

CHAMPAGNES DE LIEUX-DITS

Parcel Champagne

Les Genettes Macération 2018 Pinot Noir

- * Mise en bouteille : Printemps 2020.
- * Cépage : 100% pinot noir.
- * Origine des raisins, Terroir d'Ambonnay contrées : Les Genettes.
- * Exposition : Sud-Est.
- * Sol avant craie : 45 à 70 cm
- * Ages moyens des vignes : 45 ans.
- * Millésimes de l'assemblage : Récolte 2018.
- * Début des vendanges : 29 Août.
- * Macération 2 jours.
- * Vinification en fûts pour 100%.
- * Sans Fermentation malolactique.
- * Dosage 1,5gr

- * Setting out of Bottle : Spring 2020.
- * Type of vine : 100% pinot noir.
- * Origin of the Grapes, Terroir d'Ambonnay contrées :
Les Genettes.

- * exposure : South-East.
- * Soil before chalk : 45 to 70 cm.
- * Middle Ages of the vines : 45 Years.
- * Early harvest : August 29.
- * Maceration 2 days.
- * Years of the Assembly : Harvest 2015.
- * Wine making out of Barrels 100%.
- * Not made malolactic fermentation.
- * Sugar 1,5gr

AMBONNAY GRAND CRU
CHAMPAGNE RODEZ



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