

- * Mise en bouteille : Printemps 2020.
- * Cépage : 100% Chardonnay.
- * Origine des raisins, Terroir d'Ambonnay contrées : La Pierre Aux Larrons.
- * Exposition : Est.
- * Sol avant craie : 55 à 65 cm.
- * Ages moyens des vignes : 48 ans.
- * Millésimes de l'assemblage : Récolte 2018.
- * Début des vendanges : 31 Août.
- * Vinification en fûts pour 100%.
- * Sans Fermentation malolactique.
- * Dosage 1,5 gr

- * Bottling : Spring 2020,
- * Varieties : 100% Chardonnay,
- * Plots : Terroir from Ambonnay such as : La Pierre Aux Larrons,
- * exposure : East,
- * Soil before chalk : 55 to 65 cm,
- * Age of the vines (average) : 48 Years,
- * Early harvest : August 31,
- * Years of the Assembly : Harvest 2018,
- * Vinification : Oak barrels 100%,
- * malolactic fermentation : without,
- * Dosage 1,5 gr.



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