



LES GRIMPRÉS
1955


CHAMPAGNE
BOCHET-LEMOINE
à Cormoyeux - France

Appellation : Champagne
Cuvée : Les Grimprés 1955
Superficie : 8,50 ha
Cépages : Chardonnay (100%) Monoparcelaire
Alcool : 12 %
Sol : Argilo calcaire
Exposition : Sud

Viticulture

Conduite du vignoble en viticulture raisonnée
Enherbement ou apport d'écorces

Vendange

Contrôle de la maturité à la parcelle. Vendange manuelle avec tri à la vigne.

Vinification

Pressurage direct de la vendange entière avec fractionnement des jus. Parcelle vinifié séparément. Fermentations alcooliques en cuve inox thermo-régulée et fermentations malolactiques totales. Utilisation de levures sélectionnées. Vin conservé sur lies pendant 5 mois, au minimum, avec un soutirage léger si nécessaire. Dégustation à l'aveugle en Février et millésimé uniquement si la dégustation révèle une très belle année.

Vieillessement/Dosage

Élevage sur lattes de 48 mois minimum, cuvée dégorgée 8 à 9 mois avant expédition à un faible dosage de 5.65 g/litre. Bouchon traditionnel en liège.

Les

E
X
C
E
P
T
I
O
N
N
E
L
L
E
S