



CHAMPAGNE
BOCHET-LEMOINE

à Cormoyeux - France



MILLÉSIME 2015

Appellation : Champagne
Cuvée : Millésime
Superficie : 8,50 ha
Cépages : Pinot Noir (50%), Chardonnay (50%)
Alcool : 12 %
Sol : Argilo calcaire

Viticulture

Conduite du vignoble en viticulture raisonnée
Enherbement, travail du sol 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. Chaque terroir est vinifié séparément. Fermentations alcooliques en cuve inox thermo-régulée et fermentations malolactiques totales. Utilisation de levures sélectionnées. Les vins sont ensuite conservés sur lies pendant 5 mois, au minimum, avec un soutirage léger si nécessaire.

Dégustation à l'aveugle et assemblage des meilleures cuvées de l'année en Pinot Noir et Chardonnay.

Vieillessement/Dosage

Élevage sur lattes de 40 mois minimum, cuvée dégorgée 8 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