



CHAMPAGNE BOCHET-LEMOINE

à Cormoyeux - France



**LES GRIMPÉS
1955**

Appellation : Champagne
Cuvée : Les Grimpés 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.

Viellissement/Dosage

Elevage sur lattes de 48 mois minimum, cuvée dégorgée 8 à 9 mois avant expédition à un faible dosage de 6.5 g/litre. Bouchon traditionnel en liège.

Distinctions : Gault & Millau 2017 : 14/20
Guide Gilbert & Gaillard 2017 : 88/100, Médaille d'or

Les

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