



# CHAMPAGNE BOCHET-LEMOINE

à Cormoyeux - France



**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

Elevage sur lattes de 40 mois minimum, cuvée dégorgée 8 mois avant expédition à un faible dosage de 6.5 g/litre.  
Bouchon traditionnel en liège.

Les

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

MILLÉSIME 2014