



La Pitancerie Champagne J. A. Dautel

Cuvée La Pitance Blanc de blancs

Notre vignoble

Aire de production : Côte des Bar, Aube, Champagne- Ardenne, France

Appellation : AOC Champagne

Age moyen des Vignes : 25 ans

Densité de plantation : 7930 pieds/ha

Sol : Kimméridgien sur argilo-calcaire

Identification du vin

Couleur : Blanc

Cépages : 100% Chardonnay

Pressurage

Pressoir : Traditionnel vertical type "Coquart"

Rendement : 160 kg de raisins = 100 L de vin

1^{ère} Fermentation alcoolique

Température de fermentation : 20°C

Durée de la fermentation : 10 jours

Levures : Saccharomyces

Fermentation malolactique

Fermentation malolactique : 100%

Bactéries : Leuconostoc oenos



2^{ème} Fermentation alcoolique

Volume : Bouteille
Température : 12°C
Durée de la fermentation : 6 semaines
Levures : Saccharomyces

Filtration / Collage

Collage : Aucun
Filtration : Kieselgur
Stabilisation tartrique : Passage à froid -6°C

Elevage

Contenant : Bouteille
Durée d'élevage : 24 mois sur lattes

Données techniques

Degré alcoolique : 12,5°C
Dosage : 9-10 grammes
Production annuelle : 5 000 Bouteilles
Liqueur d'expédition : Traditionnelle

Caractéristiques

Nez floral penchant sur les fruits blancs.
Bouche fraîche et riche en agrumes et tirant sur le citron.

Dégustation

Température de service : 8-9°C
Accompagnements culinaires : Apéritif, Crustacés, Poissons

La Pitancerie
Champagne J.A. DAUTEL
16 rue Victor Hugo 10360 Essoyes
Julien Dautel CEO (+33)688137046
domainelapitancerie@gmail.com