



La Pitancerie Champagne J. A. Dautel

Cuvée Millésime

La Generale

Notre vignoble

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

Appellation : AOC Champagne

Age moyen des Vignes : 30 ans

Densité de plantation : 7560 pieds/ha

Sol : Kimméridgien sur argilo-calcaire

Identification du vin

Couleur : Blanc

Cépages : 70 % Pinot Noir 30% 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 : 36/48 mois sur lattes

Données techniques

Degré alcoolique : 12,5°C

Dosage : 8-10 grammes selon les années

Production annuelle : 3 000 Bouteilles

Liqueur d'expédition : Traditionnelle

Caractéristique

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 : Vineux et souple, un nez tout en dentelle marqué par les fleurs blanches.

Bouche ample et riche, mêle des notes d'abricot et de miel. Vin puissant et persistant.

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