

Domaine la Pitancerie

Cuvée Millésime 2014

La Generale

Notre vignoble

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

Appellation : AOC Champagne

Age moyen des Vignes : 25 ans

Rendement : 10 400 kg/ha

Densité de plantation : 8260 pieds/ha

Sol : Kimméridgien sur argilo-calcaire

Identification du vin

Couleur : Blanc

Cépages : 70 % Pinot Noir, 30% Chardonnay

Pressurage

Pressoir : traditionnel vertical type "Coquart",

2 pressoirs pneumatiques 4000 Kg

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 mois sur lattes

Données techniques

Degré alcoolique : 12,5°C

Dosage : 10 grammes

Production annuelle : 4 000 Bouteilles

Liqueur d'expédition : Traditionnelle

Caractéristique

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.

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