



Cuvée n°
746

◇ 2018, la nostra vendemmia ad Ay, Dizy, Hautvillers (68%), Avize e Oiry (32%): l'inverno è eccezionalmente piovoso, la primavera è mite con alcuni eventi tempestosi. Il tempo cambia a partire da Giugno e diventa bello e secco, dando seguito ad una vendemmia particolarmente precoce: iniziamo la raccolta il 30 Agosto per terminarla l'11 Settembre. Lo stato sanitario dell'uva è perfetto, la vendemmia abbondante con un'ottima maturità ed un'acidità moderata. I vini ottenuti risultano particolarmente fini ed eleganti.

· 242.012 bottiglie
9.770 magnum et 398 jéroboam
Dosaggio: 2 gr/l



Cuvée n°
741
Dégorgement Tardif

I pinot neri di Ay e Dizy e gli chardonnay di Avize risultano particolarmente buoni.

94 mesi sui lieviti, in bottiglie tappate sughero
Per 14.609 bottiglie e 759 magnum con sboccatura tardiva ad Aprile 2022
Dosaggio: 0 gr/l



AVIZE
Champ Cain
Récolte 2013

∞ *Parte bassa di un pendio orientato a pieno sud; suolo calcareo con argilla, sabbia e limo ricco di ciottoli di gesso su strato gessoso di origine « campanienne »; 12.000 ceppi di chardonnay impiantati su lha30 nel 1962; potatura « chablis ».*

Uve raccolte il 10 Ottobre 2013 con 10°6 alc. e 7,8 gr/l di acidità.

· 11.220 bottiglie e 398 magnum
Dosaggio: 0 gr/l



AY
Vauzelle Terme
Récolte 2013

∞ *Parte media di un pendio orientato a pieno sud; copertura alluvionale fortemente calcarea su blocchi di gesso di origine « campanienne »; 2.500 ceppi di pinot nero impiantati su 30 are nel 1980; potatura « cordone permanente ».*

Uve raccolte il 7 Ottobre 2013 con 11°1 alc. e 7,2 gr/l di acidità.

· 2.522 bottiglie e 155 magnum
Dosaggio: 0 gr/l

