



LES VALNONS 2014

Cette cuvée donne la vision d'une seule parcelle sur un sol de limon argilo-calcaire des coteaux historiques de la Champagne exprimé par le Chardonnay, cépage peu commun à Aÿ-Champagne

Cépages :

100% Chardonnay

Vinification :

Fûts de chêne Français (neufs à 10 vins) – levures indigènes - bâtonnage

Terroir :

Parcelle « Les Valnons » Aÿ Grand Cru

Altitude :

160m

Millésime :

2014

Mise en bouteille :

Aout 2015

Tirage sous liège

Dosage :

Extra-Brut

2 g/l

Disponibilité :

Mars 2021

1970 bouteilles

36 Magnums