

CHAMPAGNE

STÉPHANE REGNAULT

MODE DORIEN N°62

CARACTERE : Exigent, Délicat Complexe.

CEPAGE : Chardonnay 100%

PARCELLE : Les Hautes Mottes

Le Mesnil sur Oger – Grand Cru

Exposition sud en légère cuvette.

Sol superficiel très fin bien structuré,
ouvert et grumeleux avec un enherbement
à base trèfle.

Horizon de transition presque inexistant.

Sous-sol, craie très pure et compact.

VITICULTURE : Respect du vivant et du sol.

Aucun pesticide de synthèse

Prise en compte des cycles lunaires dans le
travail de la vigne.

Utilisation de plantes en tisane et décoction.

VINIFICATION : au grès du vin avec
fermentation spontanée

Vendanges : 2017

Vinification non interventionniste,

50 % de 2017 en barrique

50 % de vin de réserve perpétuelle (2014 à
2016)

Fermentation malolactique complète

MISE EN BOUTEILLE : Juillet 2018 ;

2300 Bouteilles

DEGORGEMENT : Février 2023

Dosage à 1 gr/L

