

CHAMPAGNE

STÉPHANE REGNAULT

MODE MIXOLYDIEN N°62

CARACTERE : Equilibré, Réfléchi, Soyeux

CEPAGE : Chardonnay 100%

PARCELLE : Le Moulin

Oger – Grand Cru

Plein est, pente de 2%.

Sol superficiel bien structuré par un enherbement.

Horizon intermédiaire riche en craie et assez profond

Sous-sol, craie soyeuse fracturé

VITICULTURE : Aucun pesticide de synthèse.

Enherbement et travail du sol mécanique respectueux.

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

Utilisation de plante en tisane et décoction.

VINIFICATION : au grès du vin avec fermentation spontanée

Vendange 2017

60% de 2016 en barrique

40% de vin de réserve perpétuelle (2014 à 2016)

Fermentation malolactique complète

MISE EN BOUTEILLE : Juillet 2018 ;

1490 Bouteilles

DEGORGEMENT : Février 2023

Dosage à 1 gr/L

