

CHAMPAGNE

STÉPHANE REGNAULT

MODE DORIEN N°99

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 compacte.

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 : 2019

Vinification non interventionniste,

65 % de 2019 en barrique

35 % de vin de réserve perpétuelle (2014 à
2018)

Fermentation malolactique complète

MISE EN BOUTEILLE : Juillet 2020 ;

1210 Bouteilles

DEGORGEMENT : 06/2024

Dosage à 1 gr/L

