

CHAMPAGNE

STÈPHANE REGNAULT

MODE DORIEN N°29

CARACTÈRE : 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 : 2015

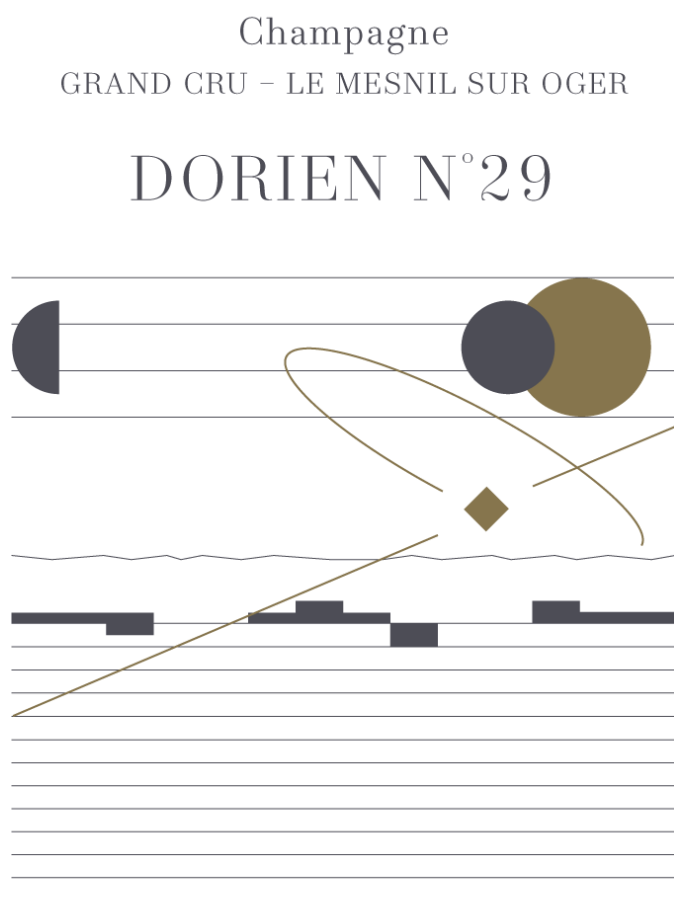
Vinification non interventionniste,
15% de 2014, 25% de 2015 en cuve inox,
60% de 2015 sous bois (foudre &
barrique).

MISE EN BOUTEILLE : Juin 2016 ;

3500 Bouteilles

DEGORGEMENT :

Dosage à 1gr/l



Champagne
GRAND CRU - LE MESNIL SUR OGER

DORIEN N°29

STÈPHANE REGNAULT