

# CHAMPAGNE

## STÈPHANE REGNAULT

### MODE MIXOLYDIEN N°29

**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** : Respect du vivant et du sol  
En conversion vers l'agriculture biologique  
Pratique biodynamique pour acquérir un système équilibré entre le sol et la vigne

**VINIFICATION** : au grès du vin avec fermentation spontanée  
Vendange 2015

15% de vins de réserve 2014

50% de 2015 sous inox avec fermentation malolactique.

35% de 2015 sous bois avec fermentation malolactique partielle

**MISE EN BOUTEILLE** : Juin 2016 ;  
2500 Bouteilles

**DEGORGEMENT** : 26/08/2020

Dosage à 1gr/l

