

# CHAMPAGNE

## STÉPHANE REGNAULT

### MODE MIXOLYDIEN N°45

**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 2016

65% de 2016 en barrique

35% de vin de réserve (2014 – 2015)

Fermentation malolactique complète

**MISE EN BOUTEILLE :** Juillet 2017 ;

2400 Bouteilles & 50 Magnums

**DEGORGEMENT :**

Dosage à

