

CHAMPAGNE

STÈPHANE REGNAULT

MODE DORIEN N°14

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 compact.

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
ferment indigène
Vendange 2014
40% de vinification sous-bois (foudre &
barrique)
60% de vinification en cuve inox
Fermentation malolactique complète.

MISE EN BOUTEILLE : Juillet 2015 ;
4200 Bouteilles

DEGORGEMENT : 26/09/2019
Dosage à 1gr/l

