

CHAMPAGNE

STÈPHANE REGNAULT

MODE MIXOLYDIEN N°14

CARACTÈRE : Équilibré, 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

ferment indigène

Vendange 2014

40% de vinification en barrique sans fermentation malolactique

60% de vinification en cuve inox avec fermentation malolactique

MISE EN BOUTEILLE : Juillet 2015 ;

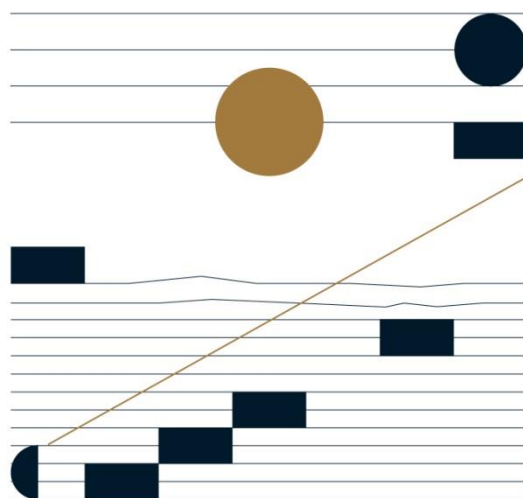
1700 Bouteilles

DEGORGEMENT : 22/01/2019

Dosage à 1gr/l

Champagne
GRAND CRU - OGER

MIXOLYDIEN N°14



STÈPHANE REGNAULT