

C U V É E

LA GOUTTE D'OR

LES PARCELLAIRES



Assemblage de 3
récoltes 2012, 2013, 2014
- Vieillessement 1088 mois
en cave à 11°C avec un
bouchage sous liège

100% CHARDONNAY



Vendange manuelle, caisse de 45 kg. Pressurage dans les 3h – Pressoir Diemme 4000kg – Tête de Cuvée uniquement (10,25 Hl).



Sulfitage vendange bisulfite d'ammonium à 15% : 2 cl/hl.



Clarification des moûts : 0,5 g / hl – Enzymes pectolytiques.



Fermentation alcoolique : Levures sèches actives
Saccharomyces cerevisiae galactose – régulation à 16°C
maximum en cuve inoxydable.



Soutirage après FA. Fermentation Malolactique : Non réalisée.
Absence de Collage.



Pas de Passage au froid ni de filtration.



Embouteillage le 10 Mars 2015, avec bouchage liège, bouteille
de fabrication française en verre type « champenoise » allégée
en poids et provenant de l'usine OI de Reims.



Dégorgement à la glace avec jetting sans rajout de S02, Dosage
liqueur d'expédition maison Extra-Brut: 3 g/L et bouchage sous
liège naturel Amorim « AS ».



Dégorgement : 5 avril 2024