

C U V É E

LE BEAUCHET

LES PARCELLAIRES



Assemblage de 3
récoltes 2014, 2015, 2016
- Vieillessement 48 mois
en cave à 11°C avec un
bouchage capsule de
tirage joint P103

2000 EXEMPLAIRES

www.champagnecopin.com

100% PINOT NOIR



Vendange manuelle, caisse de 45 kg. Pressurage dans les 6h – Pressoir Diemme 4000kg – Tête de Cuvée uniquement (10,25 Hl).



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



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



Fermentation alcoolique : Levures sèches actives
Saccharomyces cerevisiae galactose – régulation à 18°C
maximum en cuve inoxydable.



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



Pas de Passage au froid ni de filtration.



Embouteillage en Mars, Avril ou Mai N+1 après récolte, 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 « AC ».



Gravure de la date du dégorgement en bas de bouteille et sur le
bouchon ; Repos 5 à 6 mois avant vente.