

C U V É E

# LE TOURNON

LES PARCELLAIRES



Le Tournon : Assemblage de 3 récoltes 2015, 2016, 2017 - Vieillessement 36 mois en cave à 11°C avec un bouchage capsule de tirage joint P103

2000 EXEMPLAIRES

[www.champagnecopin.com](http://www.champagnecopin.com)

## 100% MEUNIER



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 – en fut de Chêne de 5ans, chauffe moyenne, de la Tonnellerie de Champagne-Ardenne.



Pas de soutirage après FA. Battonage 1 fois par mois. Fermentation Malolactique : Non réalisée. Absence de Collage.



Passage au froid naturel et pas 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.