



CUVÉE
MILLÉSIME 2008

LES ORIGINES



Vieillessement
minimum de 140 mois
en cave à 11°C avec un
bouchage capsule de
tirage joint P103

5 327 EXEMPLAIRES

www.champagnecopin.com

50 % CHARDONNAY – 50 % PINOT NOIR



Vendange manuelle, caisse de 45 kg. Pressurage dans les 12h – Pressoir Diemme 4000kg – Cuvée uniquement (20,50 Hl)



Sulfitage vendange bisulfite d'amonium à 15% : 2,5 cl/hl



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



Fermentation alcoolique : Levures sèches actives
Saccharomyces cerevisiae galactose – régulation à 17°C
maximum en cuve inoxydable



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



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 « Vinu Antique », couleur
cannelle provenant de l'usine OI de Reims.



Dégorgement à la glace avec jetting sans rajout de SO₂. 3 Dosages
liqueur d'expédition maison : Brut Nature 0g/L - Extra-Brut 3 g/L –
Brut 5 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.