

C U V É E

LE TOURNON

LES PARCELLAIRES



Le Tournon:
Assemblage de 3 récoltes
2015, 2016, 2017.
Vieillessement 59 mois en
cave minimum à 11°C.
Bouchage capsule de
tirage, joint P103

2000 EXEMPLAIRES

www.champagnecopin.com

100% MEUNIER



Vendange manuelle, caisse de 45 kg max. Pressurage dans les 6h.
Pressoir Diemme pneumatique 4000kg – Tête de Cuvée (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 cuve inox thermorégulée et vieux fut de Chêne, 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.



Absence de stabilisation tartrique et de filtration.



Embouteillage le 17 avril 2018, 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 SO₂, Dosage liqueur d'expédition maison Extra-Brut: 3 g/L et bouchage sous liège naturel Amorim « AS ».



Date du dégorgement gravée en bas de bouteille.