

CUVÉE

# LA GOUTTE D'OR

LES PARCELLAIRES



Assemblage de 3  
récoltes 2017, 2018, 2019  
- Vieillessement 48 mois  
en cave à 11°C avec un  
bouchage capsule de  
tirage joint P103

## 100% CHARDONNAY



Vendange manuelle, caisse de 45 kg. Pressurage dans les 6h – 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 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 SO<sub>2</sub>, 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.