

CUVÉE

POLYPHÉNOLS 2006

LES POLYPHÉNOLS

50 % CHARDONNAY – 50% PINOT NOIR



Vendange manuelle les 20 et 21 septembre 2006, caisse de 45 kg. Pressurage dans les 6h – 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 le 17 avril 2007, bouteille de fabrication française en verre, modèle « Vinu Antique », couleur cannelle provenant de l'usine OI de Reims.



Dégorgement à la glace avec jetting sans rajout de SO₂. Dosages liqueur d'expédition maison : Brut 6 g/L et bouchage sous liège naturel Amorim « AS ».



Repos en cave plus de 120 mois.



Vieillessement minimum
de 108 mois en cave à
11°C avec un bouchage
capsule de tirage joint

P103

5328 EXEMPLAIRES

www.champagnecopin.com