



CHAMPAGNE DOYARD

Cuvée « Clos de l'Abbaye » Extra-Brut,



Premier Cru Millésimée 2011

Le Clos de l'Abbaye est une parcelle de Chardonnay d'un demi-hectare, entièrement isolée et plantée en 1956 derrière l'exploitation viticole à Vertus. Sa situation et son sol lui confèrent une très grande précocité. Le mode de conduite très respectueux de l'environnement exclut tout apport de produit chimique et vise un faible rendement (35 à 40 Hl/hectare).

The Clos de l'Abbaye is a single chardonnay vineyard of an half-hectare close to the Estate, planted in 1956. Its location and its chalky soil give to the grape an atypical taste. We use an environment-friendly method and have a low yield per year (35 à 40 Hl/hectare).



Millésime 2011, 100 % Chardonnay

Vintage 2011, 100 % Chardonnay



-Vinification 100 % en fûts de chêne (5 vins minimums)

-Fermentation malolactique non effectuée

-100 % Winemaking in oak barrel (5 wines minimum)

-No malolactic fermentation



Côte des blancs, Vertus

Sans apport de produit chimique

Without chemical product



-Mis en bouteille en mai 2012

-Liqueur de dégorgement 3 g de sucre/L

-Production de 1.700 flacons

-Bottling in May 2012

-Sugar level of 3 g per liter

-Production of 1.700 bottles per year



-Moût de la 1^{ère} presse

-Pas de chaptalisation

(Degré alcoolique naturel)

-Only juice of the 1st press

-No chaptalization

(Natural alcoholic degree)



-Servir entre 12 et 13 °

-Potentiel de garde de 5 ans minimum après dégorgement

-Serve between 12 and 13 °

-Cellaring potential of 5 years minimum after disgorgement

Champagne DOYARD 39, Avenue Général Leclerc, 51130 VERTUS

Téléphone : +33.3.26.52.14.74 Télécopie : +33.3.26.52.24.02

E-mail : contact@champagnedoyard.fr Site : www.champagnedoyard.fr