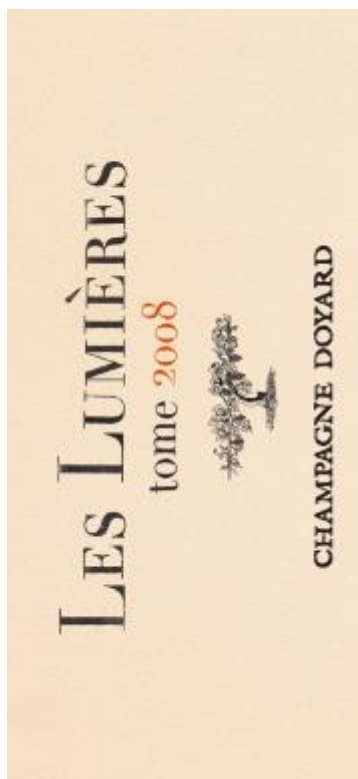


# CHAMPAGNE DOYARD

« Les Lumières »



Grand Cru 2008



**Millésime 2008, 65 % Chardonnay 35% Pinot Noir**  
*Vintage 2008, 65 % Chardonnay 35% Pinot Noir*



**Grands Crus :**  
*-Ay (Pinot Noir)*  
*-Avize (Chardonnay)*  
*-Le Mesnil/Oger (Chardonnay)*



**-Moûts des 1<sup>ère</sup>s presses**  
**-Pas de chaptalisation**  
**(Degré alcoolique naturel)**  
*-Only juice of the 1<sup>st</sup> press*  
*-No chaptalization*  
*(Natural alcoholic degree)*



**-100 % vinifié en fûts de chêne (Sannées de vinification en Bourgogne)**  
**-Fermentation malolactique non effectuée**  
*-100 % Winemaking in oak barrel (5 years used in Burgundy)*  
*-No malolactic fermentation*



**-Mis en bouteille en Septembre 2009**  
**-Dégorgement à 0.8 g de sucre/L**  
*-Bottling in September 2009*  
*-Sweetening of 0.8 g of sugar per liter*



**-Servir entre 12 et 13 °**  
**-Potentiel de garde de 8 ans minimum après dégorgement**  
*-Serving temperature between 12 and 13 °*  
*-Cellaring potential of 8 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](mailto:contact@champagnedoyard.fr) Site : [www.champagnedoyard.fr](http://www.champagnedoyard.fr)