

CHAMPAGNE DOYARD

Cuvée « Révolution » Non dosé,



Blanc de Blancs Grand Cru



-100 % Chardonnay
-Assemblage de 3 années :
2014 (50%) – 2013 (30%) -2012 (20%)
-Non vintage, 100 % Chardonnay
-Blending of 3 years:
2014 (50%) -2013 (30%) -2012 (20%)



-Côte des blancs – Grands Crus
-Côte des Blancs, Grands Crus



-Moût de cuvée uniquement
-Must of cuvee only



-Vinification 50 % en fûts de chêne (5 vins minimums)
-Fermentation malolactique effectuée à 20 %
-50 % Winemaking in oak barrel (5 wines minimum)
-partial malolactic fermentation (20 %)



-Vinification 50 % en cuve inox
-50 % winemaking in stainless steel tank



-Mise en bouteille en juin 2015
-Liqueur de dégorgement à 0 g de sucre/L
-Bottling in June 2015
-Sugar level of 0 g per liter



-Servir entre 12 et 13 °
-Serving temperature between 12 and 13 °

Champagne DOYARD 39, Avenue Général Leclerc, 51130 VERTUS

Téléphone : +33.3.26.52.14.74 E-mail : contact@champagnedoyard.fr Site : www.champagnedoyard.fr