



CHAMPAGNE DOYARD

Cuvée « Vendémiaire » Brut,



Blanc de Blancs 1er Cru



- 100 % Chardonnay
- Assemblage de 3 années :
2015 (50%) - 2014 (30%) - 2013 (20%)
- Non vintage, 100 % Chardonnay
- Blending of 3 years:
2015 (50%) – 2014 (30%) - 2013 (20%)



- Côte des blancs, principalement Vertus
- Côte des Blancs, mainly Vertus



- Moût de cuvée uniquement
- Must of cuvee only



- Vinification 40 % en fûts de chêne (5 vins minimums)
- Fermentation Malolactique effectuée à 20 %
- 40 % Winemaking in oak barrel (5 wines minimum)
- partial malolactic fermentation (20 %)



- Vinification 60 % en cuve inox
- 60 % winemaking in stainless steel tank



- Mise en bouteille en 2016
- Liqueur de dégorgement à 4 g de sucre/L
- Bottling in 2016
- Sugar level of 4 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 Télécopie : +33.3.26.52.24.02
E-mail : contact@champagnedoyard.fr Site : www.champagnedoyard.fr