

CHAMPAGNE DOYARD

« Blanc de Blancs Grand Cru



Millésime 2012 »



Millésime 2012, 100 % Chardonnay

Vintage 2012, 100 % Chardonnay



-100 % vinifié en fûts de chêne (4 vins minimums)

-Fermentation malolactique non effectuée

-100 % Winemaking in oak barrel (4 wines minimum)

-No malolactic fermentation



Côte des blancs, Grands Crus :

-Le Mesnil sur Oger

-Oger

-Cramant

-Avize



-Mis en bouteille en 2013

-Dégorgement à 2 g de sucre/L

-Bottling in 2013

-Sweetening of 2 g of sugar per liter



-Moûts des 1^{ère} et 2^{ème} presses

-Pas de chaptalisation

(Degré alcoolique naturel)

-Only juice of the 1st and 2nd press

-No chaptalization

(Natural alcoholic degree)



-Servir entre 12 et 13 °

-Potentiel de garde de 5 ans minimum après dégorgement

-Serving temperature 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