



CHAMPAGNE
DAUTEL-CADOT



Émélie

Composition	Pinot Blanc 100 %
Sol	Marnes Argileux calcaire
Altitude	250 - 320 mètres
Exposition	Sud-Sud-Ouest
Vendanges	Manuelles, Septembre de l'année en cours en fonction de la météo
Rendement Moyen	45 hl/ha
Culture	Viticulture raisonnée
Vinification	Raisin issus de l'année de vendange en cuves traditionnelles
Viellissement Bouteille	60 mois
Dosage	4 g/l
Bouteilles	0,75 l



Dégustation

Robe jaune clair somptueux avec des reflets dorés et souverain. Le nez combine des notes de mûre et de citron, révélant une saveur de pain brioché.



Récompenses

Une médaille d'or dans la compétition Gilbert & Gaillard 2012



Pour apprécier sa complexité au maximum servir à 8 °C ou 10 °C

Émélie

Trauben	100 % Pinot Blanc
Boden	Ton- und Kalksteinmergel
Höhe	250 - 320 Meter
Ausrichtung	Süd-Südwest
Ernte	Per Hand, im September des laufenden Jahres, je nach Wetterlage
Durchschnittlicher Ertrag	45 hl/ha
Weinbereitung	Die Trauben aus dem Weinjahrgang in traditionellen Tanks
Flaschenreifung	60 Monate
Dosierung	4 g/l
Flaschengröße	0,75 l



Weinprobe

Hellgelbe Farbe mit goldenen und prächtigen Reflexionen. Die Nase verbindet Brombeere und Zitrone, offenbart einen Geschmack von Brioche.



Auszeichnungen

Eine Goldmedaille in der Gilbert & Gaillard 2012 Wettbewerb



Um die Komplexität des maximalen Geschmackserlebnis zu spüren, sollte er bei 8 °C bis 10° C getrunken werden.

Émélie

Composition	100 % Pinot Blanc
Soil	Clay limestone marl
Altitude	250 - 320 meters
Exposure	South-Southwest
Harvest	Manual, in September of the current year according to the weather
Average Yield	45 hl/ha
Winemaking	Grapes from the vintage year in traditional tanks
Bottle aging	60 months
Dosage	4 g/l
Bottles	0,75 l



Tasting

Light yellow color with golden sumptuous and sovereign reflections. The nose combines notes of blackberry and lemon, revealing a brioche flavor.



Rewards

A gold medal in the competition Gilbert & Gaillard 2012



To appreciate its complexity used to maximum 8 °C or 10 °C



CHAMPAGNE DAUTEL-CADOT

10, rue Saint-Vincent
F-10110 Loches-sur-Ource

+33 325 296 112

www.dautel-cadot.fr