



## Millésime

Composition	Chardonnay 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	55 hl/ha
Culture	Viticulture raisonnée
Vinification	Raisins issus de la même année, élevés en cuves traditionnelles.
Viellissement Bouteille	60 mois et plus
Dosage	6 g/l



### Dégustation

Couleur or très brillant, avec des reflets verts. Bulles fines régulières. Délicat, jeune, ressort un bouquet concentrer sur des arômes floraux (aubépine), fruits frais blanc (poire, fruit amandine) et d'agrumes (citron confit) avec quelques notes d'amandes grillées.



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

# Millésime



Trauben	<b>100% Chardonnay</b>
Boden	<b>Ton- und Kalksteinmergel</b>
Höhe	<b>250 bis 320 Metern</b>
Ausrichtung	<b>Süd-Südwest</b>
Ernte	<b>Per Hand, September dieses Jahres je nach Witterung</b>
Durchschnittlicher Ertrag	<b>45 hl/ha</b>
Kultur	<b>Weinbau</b>
Weinbereitung	<b>Die Trauben aus dem gleichen Jahr, in der traditionellen Hochtanks</b>
Flaschenreifung	<b>60 Monate</b>
Dosierung	<b>6 g/l</b>



## Weinprobe

Sehr helle Goldfarbe mit grünen Reflexen. Regelmäßige feine Bläschen. Zarte junge als Frühlingsstrauß, einem Fokus auf floralen Aromen (Weißdorn), frisch weißen Früchten (Birne, Obst amandine) und Zitrusfrüchte (Zitronen-Confit) mit einem Hauch von gerösteten Mandeln.



Um die Komplexität der maximale Nutzung bis 8 ° C oder 10 ° C zu schätzen

# Millésime



Composition	<b>Chardonnay 100%</b>
Soil	<b>Marnes - Clay Limestone</b>
Altitude	<b>250 - 320 meters</b>
Exposure	<b>South-Southwest</b>
Harvest	<b>September of the current year according the weather.</b> <b>Manual Selection</b>
Average Yield	<b>45 hl/ha</b>
Winemaking	<b>Grapes from the vintage year in traditional vats</b>
Bottle aging	<b>60 month and more</b>
Dosage	<b>6 g/l</b>



## Tasting notes Serving advice Keeping

Very shiny golden color, with green tints. Fine regular bubbles. Delicate, young, spring-like bouquet, focusing on floral aromas (hawthorn), fresh white fruit (pear, fruit amandine) and citrus (candied lemon) with a few hints of roasted almonds.



To appreciate its complexity to a maximum we allow the wine to settle and serve at 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](http://www.dautel-cadot.fr)