



CHAMPAGNE
DAUTEL-CADOT



Réserve

Composition	Pinot Noir 70 %, 30 % Chardonnay
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	75 hl/ha
Culture	Viticulture raisonnée
Vinification	Assemblage de plusieurs années en cuves traditionnelles
Viellissement Bouteille	48 mois
Dosage	6 g/l
Bouteilles	1,5 l



Dégustation

Très léger, bulles fines avec des arômes d'agrumes, d'orange et de mandarine.



Récompenses

Médaille d'or Gilbert et Gaillard 2012
Médaille d'or Féminalise 2012
Médaille d'argent Concours International des Vins de Lyon 2012

Réserve

Trauben	70 % Pinot Noir, Chardonnay 30 %
Boden	Ton- und Kalksteinmergel
Höhe	250 - 320 Meter
Ausrichtung	Süd-Südwest
Ernte	Per Hand, im September des laufenden Jahres, je nach Wetterlage
Durchschnittlicher Ertrag	75 hl/ha
Weinbereitung	Montage mehrere Jahre in traditionellen Fässern
Flaschenreifung	48 Monate
Dosierung	6 g/l
Flaschengröße	1,5 l



Weinprobe

Sehr leicht, feine Bläschen mit Aromen von Zitrusfrüchten, Orange und Mandarine.



Auszeichnungen

Gold Gilbert und Gaillard 2012
Gold Féminalise 2012
Silbermedaille International Wine Lyon 2012

Réserve

Composition	70 % Pinot Noir, Chardonnay 30 %
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	75 hl/ha
Winemaking	Assembling several years in traditional vats
Bottle aging	48 months
Dosage	6 g/l
Bottles	1,5 l



Tasting

Very light, fine bubbles with aromas of citrus, orange and tangerine.



Rewards

Gold Gilbert and Gaillard 2012
Gold Féminalise 2012
Silver Medal International Wine Lyon 2012

CHAMPAGNE DAUTEL-CADOT

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

+33 325 296 112

www.dautel-cadot.fr