



CHAMPAGNE
DAUTEL-CADOT



The red

Composition	Pinot Noir 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	70 hl/ha
Culture	Viticulture raisonnée
Vinification	Assemblage de pinot noir en macération, élevage en cuves inox
Viellissement Bouteille	48 / 54 mois
Dosage	6 g/l
Bouteilles	0,75 l



Dégustation

Couleur franche, robe Rouge intense Notes minuscules de fraises et de baies sauvages. Champagne festif de repas ou tout autre moment.



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

The red

Composition	100 % Pinot Noir
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	70 hl/ha
Winemaking	Pinot Noir Blended maceration, aging in stainless steel vats
Bottle aging	48 / 54 months
Dosage	6 g/l
Bottles	0,75 l



Tasting


Pure color, ultra red dress, lower notes of strawberries and wild berries. Champagne festive Dinner as an aperitif or any other time.



To appreciate its complexity pour 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