



# CHAMPAGNE DAUTEL-CADOT



## Tradition

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	75 hl/ha
Culture	Viticulture raisonnée
Vinification	Cuves traditionnelles
Viellissement Bouteille	36 mois
Dosage	6,5 g/l
Bouteilles	0,75 l / 0,375 l



### Dégustation

Son nez est éclatant, révélant un parfum de fruits à chair blanche (pomme, poire, pêche blanche), d'agrumes (citron) et des nuances florales.

Sa bouche est savoureuse et fondue. La combinaison de la générosité et de la subtilité, complet et savoureux, frais et croquant.

Vous pouvez profiter de ce Champagne à toutes heures du jour et de la nuit.



### Récompenses

Une médaille d'or dans la compétition COLOGNE 2014

# Tradition

Trauben	<b>100 % Pinot Schwarz</b>
Boden	<b>Ton- und Kalksteinmergel</b>
Höhe	<b>250 - 320 Meter</b>
Ausrichtung	<b>Süd-Südwest</b>
Ernte	<b>Per Hand, im September des laufenden Jahres, je nach Wetterlage</b>
Durchschnittlicher Ertrag	<b>75 hl/ha</b>
Weinbereitung	<b>Traditionelle Tanks</b>
Flaschenreifung	<b>36 Monate</b>
Dosierung	<b>6,5 g/l</b>
Flaschengröße	<b>0,75 l / 0,375 l</b>



## Weinprobe

Seine Nase ist erfrischend und hat einen Duft von weißen Früchten (Apfel, Birne, weißer Pfirsich), Zitrusfrüchte (Zitrone) und floralen Nuancen. Im Mund ist er ausgewogen und schmelzend. Die Kombination von Großzügigkeit und Subtilität, voll und lecker, frisch und knackig. Sie können diesen Champagner zu allen Stunden des Tages und der Nacht genießen.



## Auszeichnungen

Gold Medal - COLOGNE 2014

# Tradition

Composition	<b>100 % Pinot Black</b>
Soil	<b>Clay limestone marl</b>
Altitude	<b>250 - 320 meters</b>
Exposure	<b>South-Southwest</b>
Harvest	<b>Manual, in September of the current year according to the weather</b>
Average Yield	<b>75 hl/ha</b>
Winemaking	<b>Traditional tanks</b>
Bottle aging	<b>36 months</b>
Dosage	<b>6,5 g/l</b>
Bottles	<b>0,75 l / 0,375 l</b>



## Tasting

His nose is bright, revealing a white fruit flavor (apple, pear, white peach), citrus (lemon) and floral nuances. His mouth is delicious and melted. The combination of generosity and subtly, full and tasty, fresh and crisp.

You can enjoy this Champagne at all hours of day and night.



## Rewards

Gold Medal - COLOGNE 2014



**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)