



Cuvée n°  
**746**

◇ 2018, notre récolte à Aÿ, Dizy, Hautvillers (68%), Avize et Oiry (32%) : l'hiver est exceptionnellement pluvieux et le printemps doux et orageux. Le temps change à partir de Juin et devient beau et sec, générant une vendange particulièrement précoce : nous débutons la cueillette le 30 août et la terminons le 11 septembre. L'état sanitaire est parfait, la vendange abondante avec une très belle maturité et une acidité modérée. Les vins obtenus sont particulièrement fins et élégants.

· 242.012 bouteilles  
9.770 magnums et 398 jéroboams  
Dosage : 2 gr/l



Cuvée n°  
**741**  
Dégorgement Tardif

Les pinots noirs d'Aÿ et Dizy ainsi que les chardonnays d'Avize sont particulièrement réussis.

94 mois sur lies, sous liège  
Pour 14.609 bouteilles et 759 magnums  
avant leur Dégorgement Tardif en Avril 2022  
Dosage : 0 gr/l



**AVIZE**  
Champ Cain  
Récolte 2013

∞ Bas de coteau orienté plein sud ; sol calcaire argilo-sablo-limoneux avec graviers de craie sur craie campanienne ; 12.000 pieds de chardonnay plantés sur lha30 en 1962, taille chablis.

Raisins cueillis le 10 Octobre 2013  
10°6 alc., 7,8 gr/l acidité

· 11.220 bouteilles et 398 magnums  
Dosage : 0 gr/l



**AY**  
Vauzelle Terme  
Récolte 2013

∞ Mi-coteau pentu orienté plein sud ; recouvrement alluvionnaire fortement calcaire sur blocs de craie campanienne ; 2.500 pieds de pinot noir plantés sur 30 ares en 1980 ; taille cordon de royat permanent.

Raisins cueillis le 7 Octobre 2013  
11°1 alc., 7,2 gr/l acidité

· 2.522 bouteilles et 155 magnums  
Dosage : 0 gr/l

