

Champagne Doyard Blanc de Blancs

Millésime :	2007
Appellatie :	AOC Champagne
Domein :	Champagne Doyard

Champagne Doyard is gelegen in Vertus, Côte des Blancs, 20km ten zuiden van Epernay. Dit familiedomein werd in 1927 opgericht door Maurice Doyard en wordt nu op sublieme wijze en met heel veel passie geleid door Yannick Doyard. De familie Doyard is heel nauw verbonden met de geschiedenis van de Champagne, meer bepaald met de reglementering inzake kwaliteit. Ondertussen beschikken ze over ongeveer 10 hectare verspreid over de crus van Vertus, Oger, Le Mesnil sur Oger, Avize, Cramant en Ay. Ze stellen alles in het werk om telkens weer een heel authentieke en prestigieuze Champagne te maken.

Oppervlakte :	10 ha waarvan 1 ha Pinot Noir en 9 ha Chardonnay
----------------------	--

Druivensoorten :	100% Chardonnay
-------------------------	-----------------

Druiven afkomstig van wijngaarden in Grands Crus Mesnil, Oger, Avize, Cramant

Vinificatie :

Vinificatie vindt plaats in eiken vaten. Enkel het sap van de 1^{ste} en 2^{de} persing wordt gevinifieerd. Geen chaptalisatie (natuurlijk alcohol gehalte).
Geen malolactische gisting.

Botteling:	mei 2008
Dégorgement:	september 2013
Dosage :	4g/l
Oplage :	4000 flessen



Champagne Doyard Blanc de Blancs

Millésime :	2007
Appellation :	AOC Champagne
Domaine :	Champagne Doyard

Champagne Doyard se situe à Vertus, Côte des Blancs, à 20km au Sud d'Épernay. Cette exploitation familiale a été fondée en 1927 par Maurice Doyard. Aujourd'hui Yannick Doyard mène passionnément le domaine. La famille Doyard est étroitement liée à l'histoire du Champagne notamment à toute la réglementation qualitative. C'est ainsi que Champagne Doyard, s'appuyant sur plus de 10 hectares de vignes sur les crus de Vertus, Oger, Le Mesnil sur Oger, Avize, Crament et Aÿ, met tout en œuvre pour élaborer une gamme de vins de Champagne authentique et prestigieuse.

Superficie :	10 ha 1 ha Pinot Noir/9 ha Chardonnay
---------------------	--

Cépages :	100% Chardonnay
------------------	-----------------

Origine des raisins : Grands Crus Mesnil, Oger, Avize, Cramant

Vinification :

Chardonnay vinifié en barrique de chêne. Moût des 1^{ère} & 2^{ème} pressés
Pas de chaptalisation (degré alcoolique naturel). Fermentation malo-lactique non effectuée.

Mise en bouteille :	Mai 2008
----------------------------	----------

Dégorgement :	Septembre 2013
----------------------	----------------

Dosage :	4g/l
-----------------	------

Production :	4000 flacons
---------------------	--------------

