



CHAMPAGNE
DAUTEL-CADOT



Prestige

Composition	50 % Pinot Noir, 50 % 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	65 hl/ha
Culture	Viticulture raisonnée
Vinification	Assemblage de plusieurs années en cuves traditionnelles
Viellissement Bouteille	60 mois
Dosage	5,5g/l
Bouteilles	0,75 l



Dégustation

Assemblage double et parfait, à la fois, 50 % Pinot noir et 50 % Chardonnay, ce champagne vieux de 60 mois est à son apogée et nous surprend sur sa couleur or.

Nez fruité aux notes d'agrumes. Riche, vineux et puissant en bouche, la bulle est fine et la fraîcheur est au rendez-vous.



Récompenses

Une médaille d'or dans la compétition Gilbert & Gaillard 2012



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

Prestige

Trauben	50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay
Boden	Ton- und Kalksteinmergel
Höhe	250 - 320 Meter
Ausrichtung	Süd-Südwest
Ernte	Per Hand, im September des laufenden Jahres, je nach Wetterlage
Durchschnittlicher Ertrag	60 hl/ha
Weinbereitung	Assemblage viele Jahre in traditionellen Tanks
Flaschenreifung	60 Monate
Dosierung	5,5 g/l
Flaschengröße	0,75 l



Weinprobe

Perfekte Cuvée, 50 % Pinot Noir und 50 % Chardonnay, das ist der 60 Monate alte Champagner auf dem Höhepunkt, er überrascht mit seiner goldene Farbe. Fruchtige Nase mit Noten von Zitrusfrüchten. Reich, weinig und kraftvoll im Mund, sind die feinen Bläschen und die Frische.



Auszeichnungen

Eine Goldmedaille in der Gilbert & Gaillard 2012 Wettbewerb



Um die Komplexität des maximalen Geschmackserlebnis zu spüren, sollte er bei 8 °C bis 10° C getrunken werden.

Prestige

Composition	50 % Pinot Noir, 50 % Chardonnay
Soil	Clay limestone marl
Altitude	250 - 320 meters
Exposure	South-Southwest
Harvest	By hand, this September depending on the weather
Average Yield	60 hl/ha
Winemaking	Installation many years traditional tanks
Bottle aging	60 months
Dosage	5,5 g/l
Bottles	0,75 l



Tasting

Double and perfect fit, both, 50 % Pinot Noir and 50 % Chardonnay, 60 months old, the champagne at its peak and surprised us in its golden color. Fruity nose with notes of citrus. Rich, vinous and powerful in the mouth, the fine bubbles and freshness at the meeting point.



Rewards

A gold medal in the competition Gilbert & Gaillard 2012



To appreciate its complexity used 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