

CHAMPAGNE ODYSSÉE

Jour 3/319

Belval-sous-Châtillon

En 2020, Olivier et Ferdinand collaborent avec David Faivre, vigneron à Belval-sous-Châtillon, pour lui acheter 4000 kg de raisins. Les vins sont travaillés et embouteillés au cœur d'Avize, puis vieillis sur lattes pendant 2 ans. Ce terroir argilo-calcaire sur les premières couches, avec des sols sablo-limoneux en profondeur, offre une expression élégante du village de Belval-sous-Châtillon et de ses pinots meuniers.

32 mois sur lies

3 500 bouteilles produites

Millésime 2020

Cépage Pinot Meunier (100%)

Vinification Cuves email (25,5HL)
Fermentation malolactique

Dossage Extra Brut
3,3g/L
Dégorgement Juillet 2023

Parcelle Les Vignes du Bout du Village



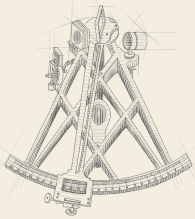
CHAMPAGNE ODYSSÉE

Jour 3 / 319

Belval-sous-Chatillon

Latitude : N 49° 7' 18,384"

Longitude : E 3° 51' 13,742"



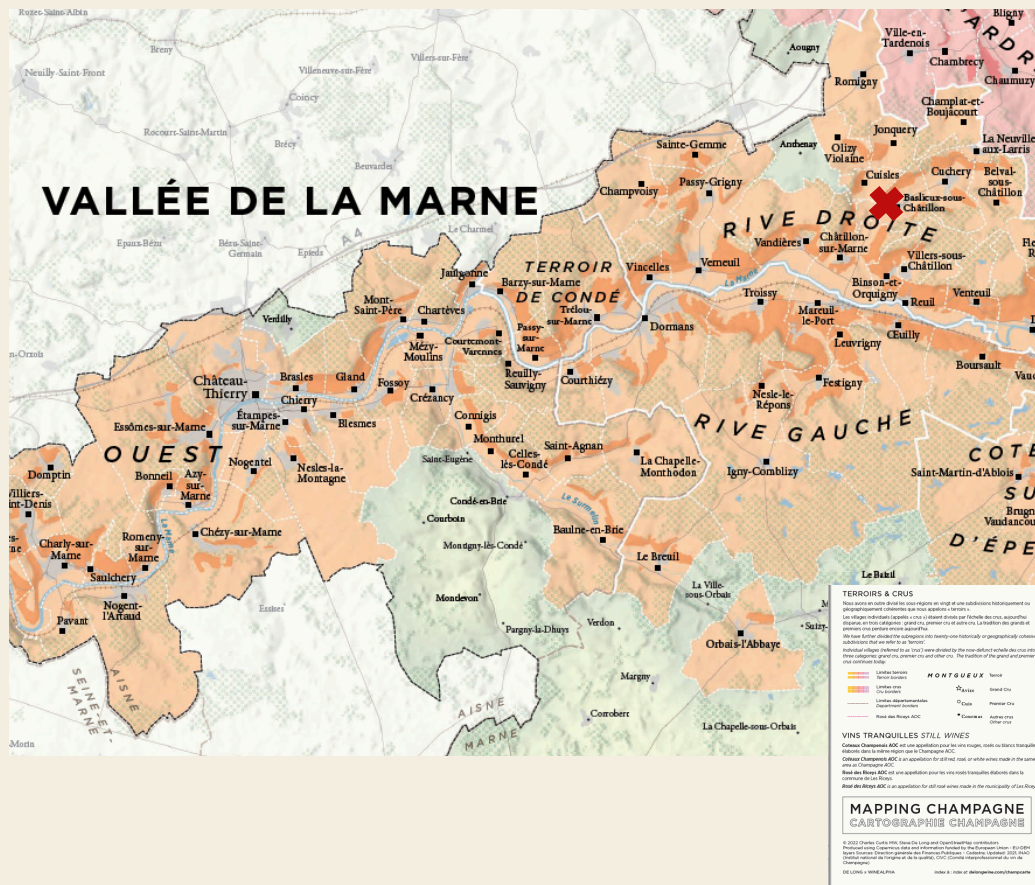
Belval-sous-Chatillon
Village 1er Cru

78,40 hectares

Chardonnay : 3,40 hectares

Pinot Meunier : 69,10 hectares

Pinot Noir : 5,80 hectares



Lieu dit - Jour 3 / 319

Belval-sous-Chatillon

✖ Les Vignes du Bout du Village

Superficie : 27 ares 34

Cépage : Pinot Noir

Année de plantation : 1975