

TOTEM

Notre vin patrimoine.
Il puise son ADN de l'encépagement
historique du vignoble familial.
Il est aussi ce vin trait-d'union qui
signe le passage entre Champagne
Xavier Leconte et Champagne
A. Leconte.



- **GÉOLOGIE ET TERROIR :**

Origine géologique : cuisien.

Sables et grès puis bancs d'argiles et sables.
Terroirs de sol brun calcaire sur colluvions et
d'argile sableuse et caillouteuse.

- **CÉPAGES :**

70% meunier, 20% pinot noir et 10%
chardonnay

- **CERTIFICATIONS :**

Viticulture biologique depuis la vendange 2023
et biodynamique depuis la vendange 2024.

Travail du sol intégral depuis 2015. En
2016, mise en place de la biodynamie. Zéro
herbicide et produits de synthèse. Utilisation
d'extraits fermentés et décoction de plantes.

- **ELABORATION :**

Vinification en cuves inox et en fûts.
Fermentation alcoolique en levures
indigènes.

Utilisation de 35% de vins de réserve

Vieillessement sur lattes de 2 ans minimum.

- **ANNEE DE BASE : 2022**

- **DOSAGE :**

5G/L

Troissy - Dormans

