



CÉPAGE :

ASSEMBLAGE : 36% Chardonnay (cuvée 10370), 36% Chardonnay (cuvée Le Merger), 20% Pinot Noir (cuvée Les Bouilly-Pots)
Vendanges 2020 uniquement

ORIGINE :

Parcelles situées sur la commune de Villenauxe-la-Grande et Bethon.
Terroir argilo-calcaire : commune de Villenauxe-la-Grande
Terroir crayeux : commune de Bethon

DOSAGE : 4 g/l EXTRA-BRUT

VINIFICATION :

8% de Pinot Noirs en fûts de chêne neuf.
8 mois de vieillissement sur lies en cuve inox, pas de filtration, pas de passage au froid, soutirage la veille du tirage.
Fermentation malolactique.
Tirage : Mai 2021.

DÉGUSTATION :

Fruit d'une viticulture VDC avec zéro herbicide, ce Champagne sera la valeur sûre de tous vos apéritifs et de vos cérémonies.

SERVICE

10°C - 12°C dans un seau à glace avec de l'eau fraîche et quelques glaçons.

FLACONNAGE : bouteille 75 cl
Magnum(1,5 l) et Jéroboam (3 l) sur demande.

Cette cuvée d'assemblage représente l'union de tous nos vins exclusivement issus de la même année de récolte.

