



CHAMPAGNE
CHRISTOPHE
RÉCOLTANT • MANIPULANT

50 Nuances

Unique

50% Pinot Noir – 50% Chardonnay



Ce champagne, composé de 50% de Pinot Noir et de 50% de Chardonnay, est assemblé de nos plus belles parcelles.

Il présente la particularité d'être millésimé, ce qui en fait l'excellence de nos cuvées.

Le flacon est accompagné d'un étui assorti.

Vinification :

Pressoir automatique à plateau incliné (PAI COQUARD)

Fermentation en cuves inox thermorégulées

Vieillessement 8 ans environ sur lattes dans nos chais

Dosage :

Dosage 5g / litre de liqueur d'expédition élaborée à base de chardonnay et de sucre de canne.

Contenants disponibles :

- Bouteille
- Les 3 bouteilles

Récompenses :

16.5/20 au guide Gault et Millau 2022

Gault & Millau



Côte des Bar
en
Champagne