



# CHAMPAGNE CHRISTOPHE

RÉCOLTANT • MANIPULANT

## BRUT TRADITION

*Caractère*

*100% Pinot Noir*



Cette cuvée 100% Pinot Noir révèle une grande fraîcheur aux notes de fruits rouges.

Elle sera parfaite à l'apéritif mais aussi lors d'un repas.

### Vinification :

Pressoir automatique à plateau incliné (PAI COQUARD)

Fermentation en cuves inox thermorégulées

Vieillessement 24 mois environ sur lattes dans nos chais

### Dosage :

10g / litre de liqueur d'expédition élaborée avec notre cuvée PUR' blanc de blancs base chardonnay et sucre de canne.

### Contenants disponibles :

- Demi-bouteille
- Bouteille
- Magnum
- Jéroboam

### Récompenses :

Médaille d'Or Féminalise 2022

14/20 au guide Gault et Millau 2022



**Gault&Millau**



*Côte des Bar*  
en  
Champagne