



# CHAMPAGNE CHRISTOPHE

RÉCOLTANT • MANIPULANT

## CUVÉE DES AGAPES

*Subtilité*

*80% Pinot Noir – 20% Chardonnay*

Cet assemblage est composé de 80% de Pinot Noir et de 20% de Chardonnay ce qui lui confère une grande fraîcheur.

Sa vivacité se mariera aisément avec un poisson ou une viande blanche.

### Vinification :

Pressoir automatique à plateau incliné (PAI COQUARD)

Fermentation en cuves inox thermorégulées

Vieillessement 24 mois environ sur lattes dans nos chais

### Dosage :

12g / litre de liqueur d'expédition élaborée avec notre cuvée PUR' blanc de blancs base chardonnay et sucre de canne.

### Contenants disponibles :

- Bouteille

### Récompenses :

14.5/20 au guide Gault et Millau 2018

**Gault&Millau**



*Côte  
des Bar  
en  
Champagne*

