



CHAMPAGNE
CHRISTOPHE

RÉCOLTANT • MANIPULANT

CUVÉE IMPÉRIAL

Finesse

40% Pinot Noir – 60% Chardonnay

Issu de l'assemblage de vieilles cuvées travaillées avec grand soin, ce champagne, composé de 40% de Pinot Noir et de 60% de Chardonnay présente une grande finesse qui révèle toute la beauté du terroir

Vinification :

Pressoir automatique à plateau incliné (PAI COQUARD)

Fermentation en cuves inox thermorégulées

Vieillessement 20 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 :

- Bouteille



Récompenses :

Médaille d'Or Féminalisse 2016

15/20 au guide Gault et Millau 2022



Gault & Millau



Côte des Bar
en
Champagne