

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME :

2014

VITICULTURE CERTIFIÉE

Haute Valeur Environnementale
Viticulture Durable en Champagne

CÉPAGES :

40% Pinot Noir
35% Pinot Blanc
25% Chardonnay

VINIFICATION :

Cuves Inox Régulées
FML réalisée

MISE EN BOUTEILLE :

18 Avril 2015
1842 Bouteilles
120 Magnums

DÉGORGEMENT

Janvier - Novembre 2017
Dosage : 9 g/L

DÉGUSTATION :

Œil jaune doré, vieil or.
Nez, mirabelle, abricot, note de
pêche, petite cerise.
Bouche ample, effervescence crémeuse,
on retrouve les fruits à chair blanche,
notes d'agrumes et touche grillée.



3 CÉPAGES



www.champagne-chpiconnet.fr

Champagne C.H. Piconnet - 43, grande rue - 10250 Neuville sur Seine
Côte des Bar - Aube - Champagne - France