

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME :

2014

VITICULTURE CERTIFIÉE :

Haute Valeur Environnementale
Viticulture Durable en Champagne

CÉPAGES :

100% Pinot Noir

VINIFICATION :

Cuves Inox Régulées
FML réalisée

MISE EN BOUTEILLE :

18 Avril 2015
1655 Bouteilles
12 Magnums

DÉGORGEMENT :

Janvier - Novembre 2017
Dosage : 8 g/L

DÉGUSTATION :

Œil joliment teinté du Pinot Noir mûr.
Nez puissant, fruits secs, noisette, note épices fraîches. Touche pain grillé.
Bouche racée, crémeuse, surprenante. On retrouve la puissance du nez, soulignée par la fraîcheur et les tanins. Toujours la noisette, quelques épices fraîches pour l'accompagner.



www.champagne-chpiconnet.fr

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