

# FICHE TECHNIQUE

## VENDANGE :

2015

## VITICULTURE CERTIFIÉE :

Haute Valeur Environnementale  
Viticulture Durable en Champagne

En route pour la certification Bio depuis 2019

## CÉPAGES :

40% Pinot Noir  
35% Pinot Blanc  
25% Chardonnay

## VINIFICATION :

Cuves Inox Régulées  
FML réalisée

## MISE EN BOUTEILLE :

4 Avril 2016  
3348 Bouteilles  
120 Magnums

## DÉGORGEMENT :

Octobre 2019  
Dosage : 3 g/L

**3 CÉPAGES**



[www.champagne-chpiconnet.fr](http://www.champagne-chpiconnet.fr)

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ CONSOMMER ET DÉGUSTER AVEC MODÉRATION MAIS PLAISIR