

FICHE TECHNIQUE

VENDANGE :

2016

VITICULTURE CERTIFIÉE :

Haute Valeur Environnementale
Viticulture Durable en Champagne

En route pour la certification Bio depuis 2019

CÉPAGES :

100% Pinot Noir

VINIFICATION :

Cuves Inox Régulées
FML réalisée

MISE EN BOUTEILLE :

4 Avril 2017
2 415 Bouteilles
120 Magnums

DÉGORGEMENT :

Octobre 2019
Dosage : 4 g/L



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