



ROBERT WINER

MILLESIME 1996

Brut

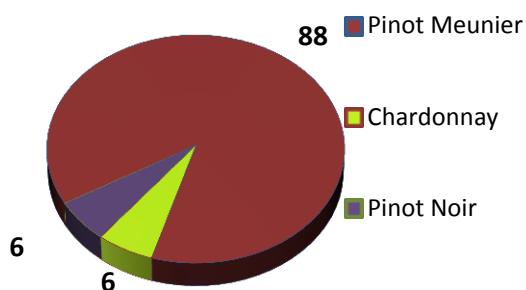


Photo non contractuelle

RECOLTE	Millésime 1996
AGE DES VIGNES	20 à 60 ans
TERROIRS	Argilo, Limoneux et Marno-calcaire
TEMPS SUR LATTES	15 ans
VINIFICATION	Cuves émaillées
DOSAGE	Brut

Mise en bouteille avec un bouchon liège sur une bouteille bague carrée

COMPOSITION



DEGORGEMENT	Décembre 2012
TECHNIQUE	Sucre : 7,00 g/L Alcool : 12%/vol Acidité Totale : 4,55 g/L SO2 Total : 23 mg/L

Fermentation malolactique non réalisée

WWW.CHAMPAGNE-BEDEL.FR