

C H A M P A G N E



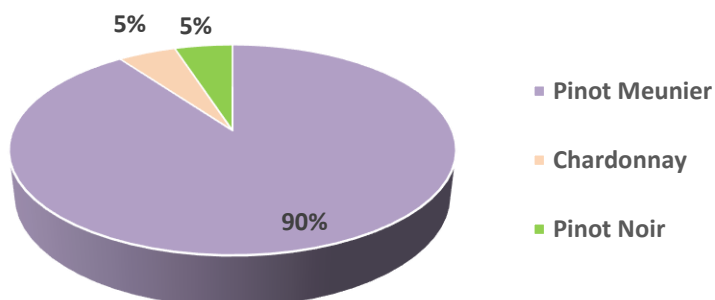
Origin'elle



RECOLTE	2018 (non millésimé)
AGE DES VIGNES	30 à 60 ans
TERROIRS	Argilo, Limoneux et Marno-calcaire
TEMPS SUR LATTES	4 ans
VINIFICATION	Cuves émaillées (90%) et fûts de chêne (10%)

DOSAGE Brut

Composition



DEGORGEMENT JUILLET 2023

TECHNIQUE
Sucre : 12.65 g/L
Alcool : 12.5%/vol
Acidité Totale : 3.88 g/L
SO2 Total : 33 mg/L

Fermentation malolactique partielle

Ingrédients & Nutrition



E = 323 kJ / 77 kcal

