



CHAMPAGNE
COULON
— PÈRE & FILS —

BRUT MILLÉSIME 2014

Ce Millésime, composé des 3 cépages champenois, est issu d'une seule vendange, sélectionnée pour la qualité exceptionnelle de ses raisins. Sa fraîcheur et sa puissance confèrent à ce vin le potentiel nécessaire qui lui permettra de s'exprimer pleinement, au fil des années.

ASSEMBLAGE :

35% Pinot Meunier + 30% Pinot Noir
+ 25% Chardonnay

DOSAGE :

6g/l

FERMENTATION MALOLACTIQUE :

Bloquée

VINIFICATION :

Inox

DÉGORGEMENT ET STOCKAGE :

12 mois



CHAMPAGNE COULON PÈRE & FILS

12, rue du Gré d'Argent, 51390 Ville-Dommange

Téléphone : 03 26 49 23 46

contact@champagnecoulonpereetfils.com

www.champagnecoulonpereetfils.com