



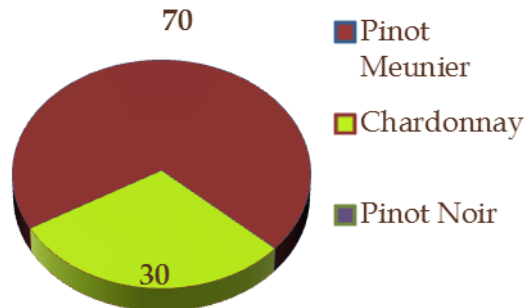
COMME AUTREFOIS

Sur Réserve

RECOLTE	Millésime 2001
AGE DES VIGNES	20 à 60 ans
TERROIRS	Argilo, Limoneux et Marno-calcaire
TEMPS SUR LATTES	10 ans
VINIFICATION	Fûts de chêne
DOSAGE	Brut

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

COMPOSITION



DEGORGEMENT	Octobre 2012
TECHNIQUE	Sucre : 8,10 g/l Alcool : 12%/vol Acidité Totale : 4,95 g/l SO2 Total : 60 mg/l

Fermentation malolactique réalisée à 100%



Photo non contractuelle

WWW.CHAMPAGNE-BEDEL.FR

71 Grande Rue - 02310 Crouettes Sur Marne • Tel : +33(0)3 23 82 15 80 • Fax : +33(0)3 23 82 11 49 • contact@champagne-bedel.fr