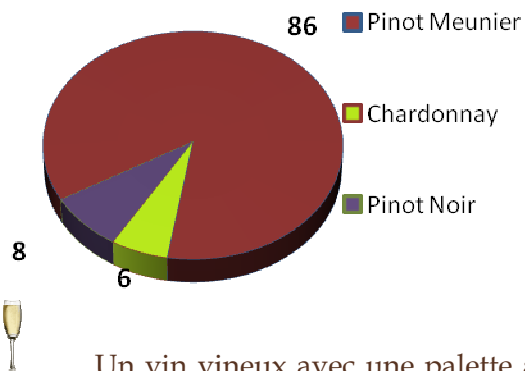





## DIS, « VIN SECRET »



RECOLTE	2003 en majorité et vins de réserve
AGE DES VIGNES	20 à 60 ans
TERROIRS	Limoneux
TEMPS SUR LATTES	Minimum 5 ans
VINIFICATION	Cuves émaillées et fûts de chêne
DOSAGE	Brut et Brut Nature
COMPOSITION	



DEGUSTATION  Un vin vineux avec une palette aromatique de fruits mûrs et de fleurs avec une finale d'agrumes acidulés. Il pourra se décliner aussi bien à l'apéritif qu'au cours du repas. Accord parfait avec des volailles cuites au four, non rôties, sauce légère.

### DISTINCTIONS

- 92/100 au **Stephen Tanzer's International Wine Cellar**
- 15/20 dans le guide *Les Meilleurs Vins de France* de la **RVF 2012**
- Médaille de bronze au **San Francisco International Wine Competition 2011**
- Médaille d'Argent au **Concours Millésime Bio 2011**
- 16/20 dans le guide *Les Meilleurs Vins Bio de France* **Gault&Millau 2011**
- 15,5/20 dans le guide *Les Meilleurs Vins de France* **Gault&Millau 2011**
- 15,5/20 dans le guide **Bettane & Desseauve 2011**
- Médaille d'Or au **Concours des Vignerons Indépendants 2010**

Photo non contractuelle



[WWW.CHAMPAGNE-BEDEL.FR](http://WWW.CHAMPAGNE-BEDEL.FR)