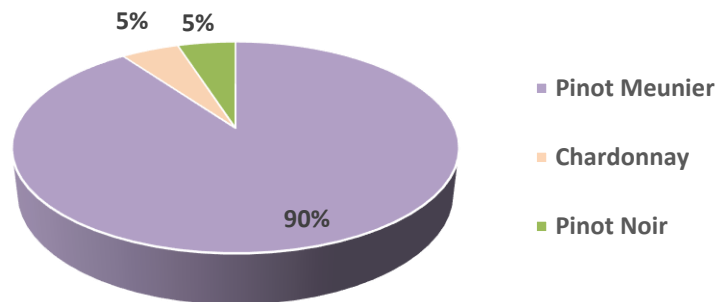


# Dis, « Vin Secret »



RECOLTE	2008 et vins de réserve 2007
AGE DES VIGNES	30 à 70 ans
TERROIRS	Limoneux et Marno-calcaire
TEMPS SUR LATTES	Minimum 7 ans
VINIFICATION	Cuves émaillées (90%) et fûts de chêne (10%)
DOSAGE	Brut

## Composition



DEGORGEMENT	Avril 2016
TECHNIQUE	Sucre : 8,95 g/l Alcool : 12%/vol Acidité Totale : 4,90 g/L SO2 Total : 77 mg/L

Fermentation malolactique partielle

