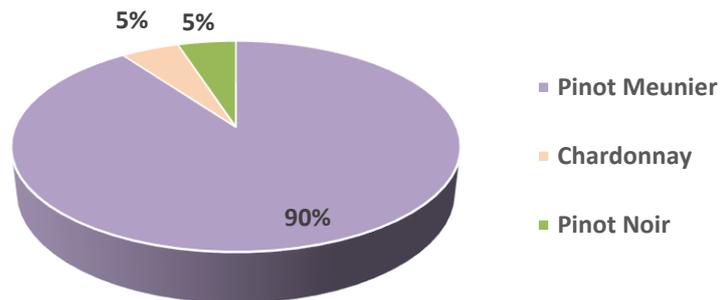


Dis, « Vin Secret »



| | |
|------------------|--|
| 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

