

CHAMPAGNE

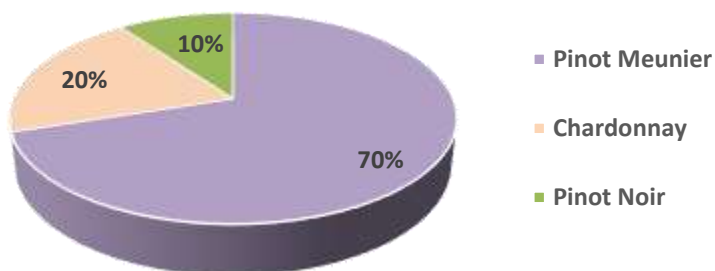


## Origin'elle



RECOLTE	2014 et vins de réserve
AGE DES VIGNES	30 à 60 ans
TERROIRS	Argilo, Limoneux et Marno-calcaire
TEMPS SUR LATTES	3 ans
VINIFICATION	Cuves émaillée
DOSAGE	Extra-Brut

### Composition



DEGORGEMENT	DECEMBRE 2018
TECHNIQUE	Sucre : 1.60 g/L Alcool : 12%/vol Acidité Totale : 4.25 g/L SO2 Total : 33 mg/L

Fermentation malolactique partielle

