

C H A M P A G N E



FRANÇOISE BEDEL
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

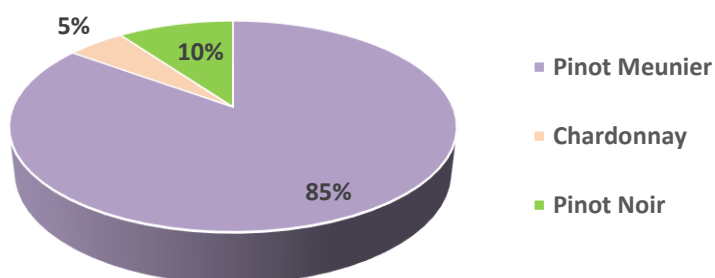
Origin'elle



| | |
|------------------|---|
| RECOLTE | 2015 et vins de réserve |
| AGE DES VIGNES | 30 à 60 ans |
| TERROIRS | Argilo, Limoneux et Marno-calcaire |
| TEMPS SUR LATTES | 5 ans |
| VINIFICATION | Cuves émaillées (95%) et fûts de chêne (5%) |

DOSAGE Extra-Brut

Composition



| | |
|-------------|--|
| DEGORGEMENT | MARS 2022 |
| TECHNIQUE | Sucre : 2.05 g/L Alcool : 12.5%/vol Acidité Totale : 3.99 g/L SO2 Total : 24 mg/L |

Fermentation malolactique partielle

