

CHAMPAGNE



FRANÇOISE BEDEL
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

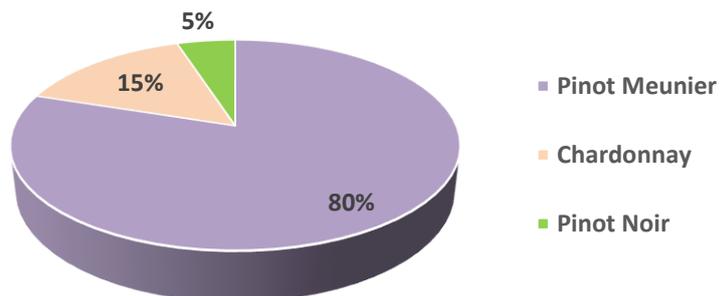
Origin'elle



RECOLTE	2016 et vins de réserve
AGE DES VIGNES	30 à 60 ans
TERROIRS	Argilo, Limoneux et Marno-calcaire
TEMPS SUR LATTES	4 ans
VINIFICATION	Cuves émaillées (95%) et fûts de chêne (5%)

DOSAGE Extra-Brut

Composition



DEGORGEMENT JUILLET 2021

TECHNIQUE
Sucre : 4.35 g/L
Alcool : 12.5%/vol
Acidité Totale : 3.89 g/L
SO2 Total : 69 mg/L

Fermentation malolactique partielle

