



Champagne

CLAUDE MICHEZ

RECOLTANT-MANIPULANT
BOURSAULT (51)

Sélection



Pays	FRANCE
Région	Vallée de Marne (EPERNAY)
Appellation	Champagne
Couleur	Blanc
Classification	Brut
Dosage	8 g/L
Millésime	2013 (non revendiqué)
Cépage	100% Chardonnay

Degré Alcoolique	12,5%vol
Contenance	750ml
Pratique culturale	Enherbement, zéro insecticide, exploitation certifiée «Haute Valeur Environnementale»
Vignes	Age moyen 25 ans
Vendanges	Manuelles
Vinification	Malolactique réalisée, Vieillessement sur lies 36 mois, Dégorgée 6 mois avant commercialisation

Accord mets et vins

Le partenaire idéal de vos apéritifs ou pour accompagner un plateau d'huîtres, un filet de bar grillé, etc...

A déguster entre 8° - 10° C



Champagne
CLAUDE MICHEZ

3 rue du Chêne - Villesaint 51480 BOURSAULT

Phone : +33 (0)3 26 58 45 03

mail: claudemichez@orange.fr

<http://www.champagne-michez.com>