



## Cuvée CARTE OR

CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU



### FICHE TECHNIQUE

**Cépage :** 40% Meunier, 40% Pinot Noir et 20% Chardonnay.

**Années :** Assemblage de 2 années. 2021-2022

**Dégorgement :** 4 mois minimum avant commercialisation.

**Dosage :** BRUT à 7 g/L

**1<sup>er</sup> Cru :** Rilly-la-Montagne, Chigny-les-Roses, Ludes, Villers-Allerand.

**Vinification :** Cuves inox thermorégulées, Fermentation Alcoolique et Fermentation Malolactique, Pas de collage, Légère filtration.

### COMMENTAIRES

La cuvée Carte Or est un Champagne équilibré sur la fraîcheur avec des notes florales et d'agrumes.

Un Champagne d'apéritif, idéal pour les fêtes et les cérémonies.