



Champagne

CLAUDE MICHEZ

RECOLTANT-MANIPULANT
BOURSAULT (51)

Tradition



Pays	FRANCE
Région	Vallée de Marne (51)
Appellation	Champagne
Couleur	Blanc
Classification	Brut
Dosage	8g/L
Millésime	non
Cépage	70% Pinot Meunier 15% Pinot Noir 15% Chardonnay
Degré Alcoolique	12,2%vol
Contenance	750 et 350ml
Pratique culturale	Enherbement, zéro insecticide, exploitation certifiée «Haute Valeur Environnementale»
Vignes	Age moyen 18 ans
Vendanges	Manuelles
Vinification	Malolactique réalisée, Vieillessement sur lies 24 mois Dégorgée 3 mois avant commercialisation

Accord mets et vins

Champagne des grands événements à partager à l'apéritif !

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>