



Champagne

CLAUDE MICHEZ

RECOLTANT-MANIPULANT
BOURSAULT (51)



Cuvée Flore



Pays	FRANCE
Région	Vallée de Marne (51)
Appellation	Champagne
Couleur	Blanc
Classification	Brut
Dosage	6g/L
Millésime	30% Chardonnay
Cépages	45% Pinot Noir 25% Pinot Meunier
Millésime	non
Degré Alcoolique	12,3%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 48 mois Vendanges 2012 et 20% vins de réserve Dégorgée 6 mois avant commercialisation

Accord mets et vins

Cette cuvée spéciale sublimerait vos apéritifs par sa fraîcheur et sa finesse. Elle accompagnerait divinement des tapas de la mer, des gambas grillées...

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>