



Champagne

CLAUDE MICHEZ

RECOLTANT-MANIPULANT
BOURSAULT (51)



Volupté



Pays	FRANCE
Région	Marne (EPERNAY)
Appellation	Champagne
Couleur	Blanc
Millésime	Extra-dry
Classification	15g/L
Cépages	non
	70% Pinot Meunier
	15% Pinot Noir
Degré Alcoolique	15% Chardonnay
Contenance	12,5%vol
Pratique culturale	750mL
	Enherbement, zéro insecticide, exploitation certifiée
Vigne	«Haute Valeur environnementale»
Vendanges	Age moyen 25 ans
Vinification	Manuelles
	Malolactique réalisée,
	Repos sur lies 24 mois minimum,
	Dégorgée 6 mois avant commercialisation

Accord mets et vins

Pour des palais plus sucrés, ce Champagne est apprécié sur un foie gras poêlé, mais accompagne aussi les desserts partagés!

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>