

Nous cultivons notre différence de père en fille depuis 1893

CHAMPAGNE-THIERCELIN.FR

# FICHE TECHNIQUE

## BLANC DE BLANCS

MARQUE :	CHAMPAGNE THIERCELIN
NOM DE LA CUVÉE :	BRUT BLANC DE BLANCS
DOSAGE (en gr. de sucre par litre) :	8g/litre
TYPE DE CHAMPAGNE :	BSA (BRUT SANS ANNEE)
PROPORTION DES CEPAGES ASSEMBLES EN % :	100% CHARDONNAY
SITUATION DES PARCELLES :	VALLEE DE LA MARNE (Coteaux Sud d'Epernay)
ANNEE(S) DE RECOLTE :	2016-2017
PARTICULARITES DE LA VINIFICATION :	Vinification en cuves inox thermo-régulées, fermentation malo-lactique systématique.
TEMPS DE REPOS EN CAVE :	3 ans
ACCORD METS ET VIN :	Servie à table, cette cuvée accompagnera un feuilleté de poisson en sauce ou un filet mignon de porc au curry

SAS CHAMPAGNE THIERCELIN - 50-54 rue du 11 Novembre - 51530 MOUSSY  
+33326550246 – [contact@champagne-thiercelin.fr](mailto:contact@champagne-thiercelin.fr)  
Siret : 383 470 697 00012