

Nous cultivons notre différence de père en fille depuis 1893

CHAMPAGNE-THIERCELIN.FR

FICHE TECHNIQUE

CARTE NOIRE MILLESIME 2008

MARQUE :	CHAMPAGNE THIERCELIN
NOM DE LA CUVÉE :	BRUT CARTE NOIRE MILLESIME 2008
DOSAGE (en gr. de sucre par litre) :	8g/litre
TYPE DE CHAMPAGNE :	MILLESIME
PROPORTION DES CEPAGES ASSEMBLES EN % :	60 % CHARDONNAY, 30 % PINOT MEUNIER, 10 % PINOT NOIR
SITUATION DES PARCELLES :	VALLEE DE LA MARNE (Coteaux Sud d'Epernay)
ANNEE(s) DE RECOLTE :	2008
PARTICULARITES DE LA VINIFICATION :	Vinification en cuves inox thermo-régulées, fermentation malo-lactique systématique.
TEMPS DE REPOS EN CAVE :	12 ans

ACCORD METS ET VIN :

Champagne de gastronomie, cette cuvée Millésime pourra être servie avec des viandes de veau à la crème ou des poires pochées

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