

Nous cultivons notre différence de père en fille depuis 1893

CHAMPAGNE-THIERCELIN.FR

FICHE TECHNIQUE

CARTE D'OR

MARQUE :	CHAMPAGNE THIERCELIN
NOM DE LA CUVÉE :	BRUT CARTE D'OR
DOSAGE (en gr. de sucre par litre) :	8g/litre
TYPE DE CHAMPAGNE :	BSA (BRUT SANS ANNEE)
PROPORTION DES CEPAGES ASSEMBLES EN % :	60 % PINOT MEUNIER 30% CHARDONNAY 10% PINOT NOIR
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 malolactique systématique.
TEMPS DE REPOS EN CAVE :	3 ans
ACCORD METS ET VIN :	Belle fraîcheur. Idéale à l'apéritif avec quelques feuilletés

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