

SEC ET DEMI-SEC 1<sup>ER</sup> CRU



B

# CHAMPAGNE *Brochet-Dolet*

## *Les informations techniques ...*

Vendange manuelle  
Raisins issus de communes classées 1<sup>er</sup> Cru  
Fermentation malo-lactique effectuée  
Vin élevé en cuves thermorégulées

Assemblage :  
80% Pinot noir  
10% Pinot Meunier  
10% Chardonnay

Degré alcoolique : 12%

Dosage en sucre : Sec : 20g/l  
Demi-Sec : 32g/l

Vieillessement : minimum 2 ans sur lies en cave

Accord mets/vins : desserts aux fruits