



CHAMPAGNE
BERNARD PIOT
À LIGNOL-LE-CHÂTEAU

Grande Réserve

Notre grande cuvée de réserve est un assemblage élégant et raffiné, vieilli 3 à 5 années, à proportions égales de chardonnay et de pinot noir en partie élevé en fut de chêne. Cuvée d'excellence de la maison.

APPELLATION : AOC Champagne

SOL : Argilo-calcaire avec des veines de Kimméridgien et Portlandien.

Vignes orientées : Sud, sud est

ASSEMBLAGE : 50% Pinot Noir et 50% de Chardonnay élevé deux mois en futs de chêne

DENSITÉ PLANTATION : 8500 pieds/ha

AGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans

MODE DE CULTURE : Culture raisonnée Haute Valeur Environnementale niv.3, travail du sol et désherbage mécaniques inter rang et sous le rang.

VENDANGES : Vendanges manuelles, sélection et tri à la parcelle.

VINIFICATION : Fermentation en cuves inox thermo régulable

TEMPS SUR LATTES : Vieillissement de 36 à 48 mois

DOSAGE : Brut - dosé à 8 g/l

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8°C



CHAMPAGNE BERNARD PIOT

13 rue de Bayel, 10200 LIGNOL-LE-CHÂTEAU

Tél. 06 33 27 65 73

www.bernardpiot.fr