



CHAMPAGNE  
**BERNARD PIOT**  
À LIGNOL-LE-CHÂTEAU

# *Brut Tradition*

*Notre brut tradition, assemblage traditionnel de la maison,  
à dominante de Pinot Noir, associant 15 à 20%  
de vin de réserve*

**APPELLATION :** AOC Champagne

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

**Vignes orientées :** Sud, sud est

**ASSEMBLAGE :** 50% Pinot Noir, 28% Meunier et 22% de Chardonnay dont 20% de vins de réserve.

**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 18 à 24 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](http://www.bernardpiot.fr)