



CHAMPAGNE
BERNARD PIOT
À LIGNOL-LE-CHÂTEAU

Blanc de Blancs

Notre blanc de blancs, composé à 100% de chardonnay et élevé en partie en fut de chêne, offre minéralité et vivacité. Fraîcheur et finesse des blancs !

APPELLATION : AOC Champagne

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

Vignes orientées : Sud, sud est

ASSEMBLAGE : 100% 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 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