



CHAMPAGNE COMTESSE DE CERHES - CUVEE 01

- Assemblage de Grands crus
- 100% Grand cru
- 56% Chardonnay 44% Pinot Noir
- Quantité produite: 11 307
- Bouteilles numérotées (1/11307)
- Date de dégorgement: 14 Février 2019
- Fermentation malo-lactique bloquée à 50%
- Dosage: 6 g/L
- Produit de France

- EAN: 3 770017 301007



Harcourt

Elevage en fut de chêne et cuve

	Cuve	Fut de chêne
Vin	56,72%	43,28%

Date de vendange

	2013/2014	2015	Total
Chardonnay	8.58%	47.47%	56.05%
Pinot Noir	8.27%	35.68%	43.95%
Total	16.85%	83.15%	100%

Origines

	Mailly	Mesnil-sur-Oger	Verzy	Verzenay
Chardonnay	-	13.02%	43.03%	-
Pinot Noir	11.38%	-	29.67%	2.9%

CHAMPAGNE COMTESSE DE CÉRHÈS - 2 bis, rue Jûles Lobet - 51160 AÏ-CHAMPAGNE

Tél : 03 26 08 98 59 - Fax : 03 26 24 82 21

e-mail : contact@champagnecomtessedecerhes.com

S.A.R.L. au capital social de 235 000 Euros - R.C.S. 823 916 945 Reims - SIRET : 823 916 945 00012 - Code APE : 1102A - N° TVA Intracommunautaire : FR 48 823916945

www.champagnecomtessedecerhes.com