



DEPUIS 1867

CHAMPAGNE
COULON
— PÈRE & FILS —

CUVÉE DEMI-SEC

Assemblage des 3 cépages champenois avec une dominante de Pinot Meunier. Grâce à sa note sucrée, cette cuvée s'accordera idéalement avec tous les desserts fruités ou chocolatés et vous surprendra avec un foie gras.

ASSEMBLAGE :

76% vendange 2012 + 24% vins de réserve
(50% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir, 15% Chardonnay)

DOSAGE :

17g/l

FERMENTATION MALOLACTIQUE :

Effectuée

VINIFICATION :

Inox

DÉGORGEMENT ET STOCKAGE :

entre 6 et 9 mois



CHAMPAGNE COULON PÈRE & FILS

12, rue du Gré d'Argent, 51390 Ville-Dommange

Téléphone : 03 26 49 23 46

contact@champagnecoulonpereetfils.com

www.champagnecoulonpereetfils.com