



DEPUIS 1867

CHAMPAGNE
COULON
— PÈRE & FILS —

BRUT MILLÉSIME 2008-2009

Ce Millésime, composé par tiers des 3 cépages champenois, est issu d'une seule vendange, sélectionnée pour la qualité exceptionnelle des ses raisins. Sa fraîcheur et sa puissance confèrent à ce vin le potentiel nécessaire qui lui permettra de s'exprimer pleinement, au fil des années.

ASSEMBLAGE :

34% Pinot Meunier + 33% Pinot Noir
+ 33% Chardonnay

DOSAGE :

6g/l

FERMENTATION MALOLACTIQUE :

Bloquée

VINIFICATION :

Inox

DÉGORGEMENT ET STOCKAGE :

6mois



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