



DEPUIS 1867

CHAMPAGNE
COULON
— PÈRE & FILS —

CUVÉE BRUT RÉSERVE

Assemblage des 3 cépages champenois avec une dominante de Chardonnay. La fraîcheur et le bel équilibre de cette cuvée soulignent ses notes subtiles d'agrumes. C'est un Champagne agréable à l'apéritif et parfait avec les poissons et les crustacés.

ASSEMBLAGE :

75% vendange 2012 + 25% vins de réserve
(25% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir, 50% Chardonnay)

DOSAGE :

9g/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