



CHAMPAGNE  
**COULON**  
— PÈRE & FILS —

## BRUT MILLÉSIME 2018

Ce Millésime, composé des 3 cépages champenois, est issu d'une seule vendange, sélectionnée pour la qualité exceptionnelle de 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 :

30% Pinot Meunier + 30% Pinot  
Noir + 40% Chardonnay

### DOSAGE :

9g/l

### FERMENTATION MALOLACTIQUE :

Bloquée

### VINIFICATION :

Inox

### DÉGORGEMENT ET STOCKAGE :

12 mois



CHAMPAGNE COULON PÈRE & FILS

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

Téléphone : 03 26 49 23 46

[contact@champagnecoulonpereetfils.com](mailto:contact@champagnecoulonpereetfils.com)

[www.champagnecoulonpereetfils.com](http://www.champagnecoulonpereetfils.com)