



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 :

70% vendange 2012

+ 30% vins de réserve (Chardonnay vendanges 2013, 2014, 2015)

### DOSAGE :

6gr/L ou Brut Nature

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

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