



DEPUIS 1867

CHAMPAGNE
COULON
— PÈRE & FILS —

CUVÉE BRUT TRADITION

Assemblage des 3 cépages champenois avec une dominante de Pinot Meunier. L'élégance et la souplesse de cette cuvée aux notes de fruits frais, seront les complices de tous vos instants privilégiés.

ASSEMBLAGE :

70% vendange 2018 + 30% vins de réserve (Pinot Meunier)

DOSAGE :

5g/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