

Colette BONNET
CHAMPAGNE

PINOT NOIR MILLÉSIME 2018

EXTRA - BRUT



TERROIR

- Côte des Bar, Champagne Sud

CÉPAGE

- Pinot Noir

VINIFICATION

- Vendange manuelle / Manual harvest

Moûts confiés au Centre Vinicole de la Champagne à Chouilly (51),
(certifié (Ecocert) et Iso Standards (9001, 22 000, 14 001)
pour y être vinifiés.

- Tirage / Bottling : april the 4th 2019

- Dégorgement / Disgorging : november 2022 / june 2023 / july 2024

Alcohol (°GL):	12,53	Free sulphur dioxide mg/l	>7
Sugar (g/L)	5,37	Total Sulphur dioxide mg/l	28
Total acidity (g/L	3,94	pH:	3
Volatile acidity (g/L	0,24	Malolactic fermentation:	Yes

