



Colette BONNET  
CHAMPAGNE

**PINOT BLANC MILLÉSIME 2019**

**EXTRA - BRUT**



**TERROIR**

- Côte des Bar, Champagne Sud

**CÉPAGE**

- Pinot Blanc

**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 : 15 juillet 2020

- Dégorgement / Disgorging : juin 2024 et février 2025

Alcohol (°GL):	11,65	Sulphur dioxide (mg/L)	>7
Sugar (g/L)	4,47	Sulphur dioxide (mg/L)	28
Total acidity (g/L)	4,50	pH:	>3
Volatile acidity (g/L)	0,25	Malolactic fermentation:	Yes

