



TERROIR

- Côte des Bar, Champagne Sud
- kimmeridgien , sol argilo-calcaire/ clay-limestone marl

CÉPAGE

Pinot Blanc

VINIFICATION

- Vendange manuelle / Manual harvest
- wine elaborated by Terroirs et vigneronns de la Champagne à Chouilly (51), (certifié (Ecocert) et Iso Standards (9001, 22 000, 14 001) pour Colette Bonnet
- Tirage / Bottling : 16 /03/2021
- Dégorgement / Disgorging : 02/02/2026 (59 mois sur latte/ 59 months on lies)
- cuve inox



Alcohol (°GL):	12,29	Free sulphur dioxide mg/l	<7
Sugar (g/L)	4	Total Sulphur dioxide mg/l	30
Total acidity (g/L)	3,81	pH:	<3
Volatile acidity (g/L)	0,21	Malolactic fermentation:	Yes

CHAMPAGNE COLETTE BONNET – 3 rue Saint-Martin – 10110 EGUILLY SOUS BOIS

Tél : +33 (0) 6 86 12 83 44 / +33 (0) 3 25 29 13 69

Email : contact@champagne-colette-bonnet.com – Site : www.champagne-colette-bonnet.com