

# CHAMPAGNE

# LOINTIER

## *Mellifera*

### **La cuvée**

CEPAGES :

TERROIRS DE LA CUVÉE : GLAND - LES

GUEUVAINES LIEUX-DITS :

SOLS : Calcaire

SOUS-SOLS :

ELEVAGE :

MILLESIME :

ASSEMBLAGE : 100 % Pinot Noir

TIRAGE : 24 juillet 2017

### **Le domaine**

REGION :

SURFACE DU DOMAINE :

DOSAGE : 1.5g/L

TERROIRS DU DOMAINE :

NOMBRE DE PARCELLES :

VINIFICATION :

AGE MOYEN DES VIGNES :

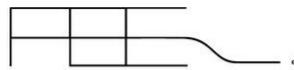
REPARTITION DE L'ENCEPAGEMENT :

DÉGORGEMENT :

EXPOSITION DES PARCELLES : Sud Sud-Ouest

TEMPS DE CAVE :

STATUT DU PRODUCTEUR



Anne-Marie Chabbert

Education au goût des champagnes

PHILOSOPHIE DU VIGNERON:

CHOIX DE FEEL POUR ATELIERS EDUCATION AU GOÛT DES CHAMPAGNES :

DESCRIPTEURS FEEL :

ASSOCIATION AVEC LES METS :

LIEN AVEC CHAMPAGNES A TABLE FEEL :