

CHAMPAGNE  
CEDRIC MOUSSÉ

*Les Vignes de Mon Village*



**La cuvée**

CEPAGES : 100 % Meunier

SOLS : Argilo-calcaire

SOUS-SOLS : Calcaire

TAILLE : Vallée de la Marne

ELEVAGE : 6 mois sur lie avant la mise en  
bouteille

MILLESIME :

ASSEMBLAGE :

TIRAGE : Avril 2018

**Le domaine**

REGION : Vallée de la Marne - Terroir de Cuisles

DOSAGE :

SURFACE DU DOMAINE : 16 ha

NOMBRE DE PARCELLES :

VINIFICATION : Cuves inox - tirée liège

AGE MOYEN DES VIGNES :

REPARTITION DE L'ENCEPAGEMENT :

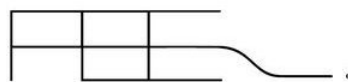
CH = 3 %/Meunier = 85%/PN = 12 %

DÉGORGEMENT : 1er octobre 2020

EXPOSITION DES PARCELLES : Sud

TEMPS DE CAVE : 24 mois

STATUT DU PRODUCTEUR : Négociant-Manipulant



Anne-Marie Chabbert

Education au goût des champagnes

Philosophie du vigneron:

DESCRIPTEURS FEEL :

CHOIX DE FEEL POUR ATELIERS EDUCATION AU GOÛT DES CHAMPAGNES :

ASSOCIATION AVEC LES METS :

LIEN AVEC CHAMPAGNES A TABLE FEEL :