

CHAMPAGNE



Cuvée

La cuvée

Le domaine

CEPAGES :%

SOLS :

SOUS-SOLS :

CH =.. %/Meunier = ..%/PN =%

ELEVAGE :

MILLESIME :

ASSEMBLAGE :

TIRAGE :

REGION :- Terroir de

SURFACE DU DOMAINE : ha

DOSAGE :

NOMBRE DE PARCELLES :

VINIFICATION :

AGE MOYEN DES VIGNES :

REPARTITION DE L'ENCEPAGEMENT :

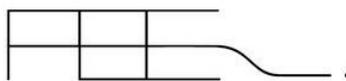
DÉGORGEMENT :

EXPOSITION DES PARCELLES :

TEMPS DE CAVE :.....mois

TAILLE :

STATUT DU PRODUCTEUR :



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 :