



# CHAMPAGNE A. MARGAINE

Conversion **AB**

*Le Brut*



## *La cuvée*

CEPAGES :

TERROIRS DE LA CUVÉE :

LIEUX-DITS : Croix de Fer, Grands Arbres, Bayons

SOLS :

SOUS-SOLS :

ELEVAGE :

MILLESIME :

ASSEMBLAGE : 90 % Chardonnay - 10 % Pinot Noir

TIRAGE : 2018

## *Le domaine*

REGION : Montagne de Reims (siège du domaine à Villers-Marnery - 51)

SURFACE DU DOMAINE :

DOSAGE : 8g/L

TERROIRS DU DOMAINE :

NOMBRE DE PARCELLES :

VINIFICATION :

AGE MOYEN DES VIGNES :

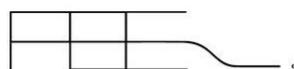
REPARTITION DE L'ENCEPAGEMENT :

DÉGORGEMENT :

EXPOSITION DES PARCELLES :

TEMPS DE CAVE :

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 :