



NUANCES DE CORNOIE

BLANC DE NOIRS - 2018 BIO

TERROIR: VILLENAUXE, COTE DE SEZANNE

VENDANGES: 2018 BIO

MISE EN BOUTEILLE: 07 / 2019

PARCELLES: COLERES / FONTAINE

CÉPAGES: 100% PINOT NOIR

DOSAGE: 0 g /L

PRODUCTION: 2 000 bouteilles 75 cl

VINIFICATION:

100 % coeur de cuvée (1ere et 2eme serre)
45 % fermentation en fût / 55 % inox

VIEILLISSEMENT:

48 mois sur latte
de 3 à 6 mois après dégorgement

POTENTIEL DE GARDE:

à boire maintenant ou à conserver 6 ans

TERROIR: VILLENAUXE, COTE DE SEZANNE

HARVEST: 2018 BIO

BOTTLING: 07 / 2019

PLOT: COLERES / FONTAINE

VARIETIES: 100 % PINOT NOIR

DOSAGE: 0 g /L

ANNUAL: 2 000 bottles 75 cl

WINE-MAKING:

100 % heart of cuvée (1st + 2nd juices)
45 % fermentation in oak / 55 %
stainless steel tank

AGING:

48 months in bottle
3 to 6 months after disgorging

POTENTIAL AGING:

to be drink now or to keep 6 years



CHAMPAGNE BARRAT • MASSON