



LES MARGANNES

VENDANGES 2018 BIO

TERROIR: BETHON, COTE DE SEZANNE

VENDANGES: 100% 2018 BIO

MISE EN BOUTEILLE: 07 / 2019

CÉPAGES:

100 % CHARDONNAY

DOSAGE: 0 g /L

PRODUCTION: 2 000 bouteilles 75 cl

VINIFICATION:

100 % coeur cuvée (1er + 2d jus)

85 % vinification sous bois - 15 % cuve

VIEILLISSEMENT:

40 mois sur latte

6 mois après dégorgement

POTENTIEL DE GARDE:

à boire maintenant ou à conserver 5 ans

TERROIR: BETHON, COTE DE SEZANNE

HARVEST: 100% 2018 BIO

BOTTLING: 07 / 2019

VARIETIES:

100 % CHARDONNAY

DOSAGE: 0 g /L

ANNUAL: 2 000 bottles 75 cl

WINE-MAKING:

100 % heart of cuvée (1st+2nd juices)

85% wood vinification - 15 % tank

AGING:

40 months in bottle

6 months after disgorging

POTENTIAL AGING:

to be drink now or to keep 5 years



CHAMPAGNE BARRAT • MASSON