CHAMPAGNE
Pothelet-Margouillat

Cuvée **BRUT**

ASSEMBLAGE
37% Chardonnay - 5% Pinot Noir - 58% Pinot Meunier
Lors de l'assemblage, nous incorporons 40 à 50% de vins de réserve.

VINIFICATION
en cuves inox thermo-régulée
fermentation malolactique partielle
passage au froid et filtration sur plaques

ÉLEVAGE
Les bouteilles sont élevées en cave «sur lattes» donc sur lies pendant 24 mois au minimum et jusqu'à 40 mois.
Elles se reposent au moins 6 mois après le dégorgement.

DOSAGE
9 g / litre de sucre
La liqueur ajoutée lors du dégorgement est issue de vins élevés en fûts de 228 litres pendant un an sur lies.

La VENDANGE en Champagne est manuelle

DÉGUSTATION
très appréciée à l'apéritif et également avec les viandes blanches et les volailles

*Disponible en **Demi-bouteille** (37,5cl) - **Bouteille** (75cl) - **Magnum** (150cl) - **Jéroboam** (300cl)*

Champagne Pothelet-Margouillat
3, rue Saint-Vincent 51530 Chavot-Courcourt
✆03 26 54 32 81 - 06 81 39 34 04
champagne-pothelet@wanadoo.fr
champagne-pothelet-margouillat.fr