CHAMPAGNE
Pothelet-Margouillat

Disponible en ***Bouteille (75cl)***

Cuvée GRANDE RÉSERVE

100% Chardonnay

ASSEMBLAGE
100% Chardonnay dont 35% de vins de réserve élevés en fûts de chêne de 228l pendant 6 mois.

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 plus de 5 ans.
Elles se reposent au moins 6 mois après le dégorgement.

DOSAGE
8,5 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
complice de vos apéritifs, la Cuvée Réserve accompagnera sans fausse note tous vos moments, de l'entrée au dessert.

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