



BD'LP

LES PINOTS - CÔTEAUX CHAMPENOIS

Le coteau champenois est un assemblage de 65 % Pinot Noir
et 35 % Pinot Meunier.

Macération carbonique de 7 jours puis élevage 9 mois en fûts de chêne,
de la récolte 2022.

Bouteilles produites : 1.362

SO2 Total : 32 mg/l

C'est un coteaux champenois, léger, fruité, et digeste mais doté d'une
acidité remarquable, lui conférant une aptitude au vieillissement.

Vin biologique, certifié Demeter.

CHAMPAGNE

Bourgeois-Diaz

43 Grande Rue, 02310 Crouettes-sur-Marne, France
Tel: +33 (0) 3 23 82 18 35 – contact@bourgeois-diaz.com
bourgeois-diaz.com

