

CHAMPAGNE

Michel Littière
A OEUILLY

Chorus

50 % Chardonnay - 25 % Pinot noir - 25 % Meunier

TERROIR : 100 % du village d'Oeuilly sur la rive gauche
de la vallée de la Marne.

Nous travaillons toutes nos vignes sous le label Haute Valeur
Environnementale : HVE

VINIFICATION :

Vendanges le 23 août 2018

Vinification et élevage en fûts de chêne de 400 litres
au minimum 7 mois.

100% issu des jus de première presse : la cuvée

VIEILLISSEMENT :

Mis en bouteille en avril 2019

Vieillissement 48 mois sur lies

Dégorgement octobre 2023

Dosage 8 g/l

DEGUSTATION :

La cuvée **Chorus** est un champagne d'exception avec
un bel équilibre.

Cette bouteille sera particulièrement appréciée accompagnant
une volaille crémée ou un poisson au beurre blanc
ou pour terminer un repas accompagné d'une coupe
dame blanche.

Servir entre 9 et 14 ° C

-----champagne-michel-littiere.fr-----

