

CHAMPAGNE

Michel Littière
A OEUILLY

Extra Brut

60 % Pinot Noir - 25% Meunier - 15% Chardonnay

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 09 septembre 2022

Vinification en cuves thermorégulées pour préserver l'identité de notre terroir

100% issu des jus de première presse : la cuvée

VIEILLISSEMENT :

Mis en bouteille en avril 2023

Dégorgement Février 2022

Dosage 3.5 g/l

DEGUSTATION :

La cuvée **Extra Brut** est idéale pour l'apéritif mais pourra aussi accompagner des plats de tendance terre et mer comme du filet mignon aux crevettes ou tout simplement des huîtres.

Servir entre 10 et 14 ° C



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

