



CHAMPAGNE
BERNARD PIOT
À LIGNOL-LE-CHÂTEAU

Blanc de Noirs

*Notre blanc de noirs, 100% pinot noir,
met en valeur le cépage caractéristique de
nos côteaux argilo-calcaire de la côte des Bar.
Élégance et rondeur des noirs !*

APPELLATION : AOC Champagne

SOL : Argilo-calcaire avec des veines de Kimméridgien et Portlandien.

Vignes orientées : Sud, sud est

ASSEMBLAGE : 100% Pinot Noir.

DENSITÉ PLANTATION : 8500 pieds/ha

AGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans

MODE DE CULTURE : Culture raisonnée Haute Valeur Environnementale niv.3, travail du sol et désherbage mécaniques inter rang et sous le rang.

VENDANGES : Vendanges manuelles, sélection et tri à la parcelle.

VINIFICATION : Fermentation en cuves inox thermo régulable.

TEMPS SUR LATTES : Vieillissement de 18 à 24 mois

DOSAGE : Brut - dosé à 6 g/l

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8°C



CHAMPAGNE BERNARD PIOT

13 rue de Bayel, 10200 LIGNOL-LE-CHÂTEAU

Tél. 06 33 27 65 73

www.bernardpiot.fr