

CHAMPAGNE ROBERT BARBICHON

Blanc de Noirs

L52

À GYÉ-SUR-SEINE



Cépages: 97% Pinot Noir, 3% Pinot Meunier

Vendange: 82% 2020, 18% 2019

Terroir: Côte des Bar, sols Argilo-calcaire Kimméridgien

Âge moyen des vignes: 38 ans

Méthode: Biologique et Biodynamique



Élevage: 90% cuve et 10% fût de chêne

Dosage: 0 g/l

Mise en bouteille : Mai 2021

Dégorgement : 20 Juin 2024

So2total: mg/L

Acidité totale: g/L H2SO4

Degrés: % vol

PH:

Acidité acétique : g/L









EARL BARBICHON PRÉLAT - 8 rue de la Vereille - 10250 Gyé-sur-Seine - Coordonnées GPS : N 48° 2' - E 4° 25' Tél. : 03 25 38 22 90 - Fax : 03 25 29 15 68 - www.champagne-barbichon.fr - contact@champagne-barbichon.fr