

B

CHAMPAGNE
ROBERT BARBICHON
A GYÉ - SUR - SEINE

Blanc de Noirs

L618



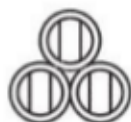
Cépages : 93% Pinot Noir, 7% Pinot Meunier

Vendange : 90% 2017, 10% 2016

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 : 2 g/l

Mise en bouteille : 1 Juin 2018

Dégorgement : 11 Janvier 2021, 19 Mai 2021

So2 total : 21 mg/L

Acidité totale : 4,09 g/L H2SO4

Degrés : 12,33% vol

PH : 3,08

Acidité acétique : 0,46 g/L



Robe :

Nez :

Bouche :

