CHAMPAGNE
ROBERT BARBICHON
À GYÉ-SUR-SEINE

Réserve 4 Cépages

L522

Cépages : 66% Pinot Noir, 3% Pinot Meunier, 26% Chardonnay, 5% Pinot Blanc

Vendange : 68% 2021, 27% 2020, 5% 2019

Terroir : Côte des Bar, sols Argilo-calcaire Kimméridgien

Âge moyen des vignes : 42 ans

Méthode : Biologique et Biodynamique

Élevage : 86% cuve et 14% fût de chêne

Dosage : 3.3 g/l

Mise en bouteille : 10 Mai 2022

Dégorgement : 09 Juillet 2025

So2 total : 22 mg/L

Acidité totale : 4.56 g/L H2SO4

Degrés : 11.78 % vol

PH : 2.97

Acidité acétique : 0.27 g/L



AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

demeter agriculture biodynamique

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

EARL au capital de 60979,61€ - RCS TROYES 408 435 139 (- N° de gestion 96 D 201) - RM 27522 01 - TVA : FR 714 084 35139 - CODE APE : 0121Z - Siret : 408 435 139 00014