

CHAMPAGNE
A. MARGAINE
VILLERS-MARMERY PREMIER CRU

FICHE TECHNIQUE

Millésime 2018

MAGNUM · 150 CL

La maturité du millésime, portée par la fraîcheur de Villers-Marmery.

Issu exclusivement de Chardonnay de Villers-Marmery, ce 2018 conjugue ampleur et précision. L'élevage de 40 % des vins sous bois apporte profondeur et texture, tandis que l'absence de fermentation malolactique préserve une trame fraîche et droite. Le format magnum accompagne lentement son évolution.

BLANC DE BLANCS

100 % CHARDONNAY

ÉLABORATION

SOUS BOIS 40 %

MALOLACTIQUE Non réalisée

MILLÉSIME 2018

SUR LATTES 6 ans minimum

DOSAGE 7 g/L



PREMIER CRU

Villers-Marmery

FORMAT

Magnum · 150 cl