CHAMPAGNE
GRÉGOIRE & JEAN
ARTISAN DE LA VIGNE

Blanc et Noir

Brut

Cépage

50% Chardonnay
50% Pinot noir

Pressurage à 100% de cuvée

Vinification

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées avec stabilisation tartrique en continu

Dosage

8g/L de sucre

Vieillissement

24 à 36 mois sur lies en cave, température constante

Assemblage

2022 : 52%
2019 : 23%
2018 : 25%

CHAMPAGNE GRÉGOIRE & JEAN
65 route de la Cense Bizet - VERTUS - 51130 BLANCS-COTEAUX +33 (0) 3 26 51 44 63 -
contact@champagne-gregoire-et-jean.fr - www.champagne-gregoire-et-jean.fr