

CHAMPAGNE  
MAURICE CHOPPIN

RÉCOLTANT-MANIPULANT



ASSEMBLAGES

## Rosé

### Cépages

93 % Chardonnay  
7 % Pinot Meunier

### Crus

Damery

### Type de sol

Calcaire

### Dosage

6 g/l extra-brut

### Vinification

Vins de l'année et de réserve vinifiés en fûts de chêne (Chardonnay), assemblé à un coteaux rouge vinifié et élevé en jarres de terres cuites

Fermentation en levures indigènes

Elevage sur lies

Fermentation malolactique spontanée

Vieillessement en cave de 20 mois

Dégorgé 6 mois minimum avant la vente

Toutes nos liqueurs de dégorgement sont faites à partir de nos vins vinifiés en fûts de chêne et de sucre de canne origine France

Ce vin n'a subi aucune filtration, ni passage au froid ou collage, pas de chaptalisation



Disponible en bouteille 75 cl

29 rue Alphonse Perrin, 51480 Damery  
06.65.43.45.79 - [marine.choppin@outlook.fr](mailto:marine.choppin@outlook.fr)  
[choppin.fr](http://choppin.fr)

