

CHAMPAGNE  
MAURICE CHOPPIN

RÉCOLTANT-MANIPULANT



Lieux-dits

# Les Terres des Reguins

## Cépages

100 % Pinot Meunier  
Vieilles vigne plantée en 1966,  
sélection massale

## Crus

St Martin d'Ablois

## Type de sol

Argilo-Calcaire

## Dosage

2 g/l extra-brut

## Vinification

Vin Millésimé

Vinifié en fûts de chênes de 600 L

Fermentation en levures indigènes

Elevage sur lies

Fermentation malolactique spontanée

Tirage en liège

Vieillessement en cave de 20 mois

Dégorgé 8 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)

