



EX ATRIS UVIS
Latin : Issu de raisins noirs

100% MEUNIER

SITUATION : Crouttes sur Marne, vallée de la marne ouest, entre

Paris et Reims **SOL :** Marne (argilo-calcaire) et argile

VENDANGE : 2020

COMPOSITION : 100% Meunier 2020

VINIFICATION : Cuves inox, fermentation malolactique

MISE EN BOUTEILLE : 06 Juillet 2021

VIEILLISSEMENT : Sur lattes

DEGORGEMENT : 27 Aout 2024

DOSAGE : Extra brut, 2gr/l

PRODUCTION : 3037 bouteilles



Nous suggérons une température de dégustation de 9-10°C

CHAMPAGNE P.COURTOIS, 41 rue de l'église, 02310 Crouttes sur Marne- Tel: 03 23 82 15 49- 06 07 53 13 43

E-mail : courtois@champagne-courtois.fr

