

LE COTEAU DE LOU

Coteau champenois rouge



FICHE TECHNIQUE

Assemblage cépages	100% Pinot Noir
Assemblage années	100% de 2018
Terroir	Sous la Pature, argileux
Macération	pré fermentaire à froid 3 jours, 3 pigeages par jour
Fermentation	barriques de Château Latour 2014
Tirage	Aout 2020
Vieillessement	24 mois en fûts de chêne
Production	300 bouteilles
Degré alcoolique	11.50% Vol



LE COTEAU DE LOU

Coteau champenois rouge

DEGUSTATION

Oeil :

Nez :

Bouche :

Accord mets et vins :

Le plat :

RECOMPENSES