



BENOÎT
COCTEAUX
champagne
OPUS VARIUS
« La Première »

Millésime : 2021

Terroir : Villenaux la Grande– Côteaux Sud du Sézannais

Lieu dit : Le Pommerat

Cépage : 100% Chardonnay

Type de sol : Argilo calcaire

Âge moyen : 50 ans

Densité de plantation : 7575 pieds par hectare

Vendange et année : manuelle, 2021

Pressurage : pneumatique

Vinification : vendangé et vinifié parcellairement en cuve régulée, levure sélectionnée, FML 100% réalisée lors de la FA sur lies.

Dosage : 1g/litre

Mise en bouteille : 2022

Degré alcoolique : 12 %

Flaconnage : 1440 bouteilles (750 ml)

Dégustation :

- . Robe : or paille
- . Nez : notes de fleurs blanches et agrumes puis pain d'épice, brioche
- . Bouche : fraîche et tendue
- . Température de service : 8° - 10°

Accompagnement :

Filet de bar rôti, mousseline de fenouil, émulsion au citron vert et chips de betterave.

Certifications :

- . Exploitation Haute Valeur Environnementale
- . Viticulture durable



CHAMPAGNE BENOÎT COCTEAUX

11 rue du Château 51260 MONTGENOST FRANCE

Tél. : + 33 (0)3 26 81 80 30 • Fax : + 33 (0)3 26 42 36 69 • E-mail : contact@champagnebenoitcocteaux.com

www.champagnebenoitcocteaux.com