



# CHAMPAGNE DISSAUX BROCHOT

## BRUT FÛT EN BULLES

### *Caractéristique de la cuvée :*

Vinifiée en fût de chêne pendant 5 mois.

Sélection parcelle sur les 3 cépages.  
(lieux dit les Chaillots, les blanches terres, les fontaine rayée).

### *Vieillessement :*

Minimum 36 mois en cave.

### *Descriptif :*

Vinification dans des fûts de 225L pendant 5 mois puis 2 mois en cuve inox.

Six bâtonnages ont été réalisés pendant la vinification.  
Ce champagne n'a pas été filtré.

### *Terroir :*

100% Binson Orquigny

### ACCORD METS & VINS

C'est un champagne pour les moments intimes ou une soirée entre amis.

*« Je ne peux vivre sans champagne, en cas de victoire, je le mérite ; en cas de défaite, j'en ai besoin »*

*Napoléon Bonaparte*



Champagne DISSAUX BROCHOT - 2 Rue des Cannes - Cidex 334 - 51700 BINSON ORQUIGNY Tel 03.26.58.05.63

Mail : [dissaux.brochot@wanadoo.fr](mailto:dissaux.brochot@wanadoo.fr) - Site internet : <http://www.champagne-dissaux-brochot.com>