



CHAMPAGNE SERGE PIERLOT

CUVÉE BRUT TRADITION

Alcohol (% vol.)	12,6
Level of acidity (g/L in H ₂ SO ₄)	4,0
Level of sulphur dioxide (mg/L)	58
pH	3,09
Malolactic fermentation	Done

Blend :	74% Pinot Noir 26% Chardonnay
Sugar level :	8 g/L
Aging :	6 years
Production :	Stainless steel vat
Origin of grapes :	Pinot Noir - « Grand Cru » from Ambonnay Chardonnay - « Grand Cru » from « Côte des Blancs », including Avize