

LES DIFFÉRENTES CUVÉES DE CHAMPAGNE

De quel(s) cépage(s) sont composées les cuvées et combien de temps reposent-elles ?

TYPES DE CÉPAGES

TEMPS DE VIEILLISSEMENT

(en cave avant commercialisation)

Raisins provenant de différentes années et de différents crus

CHAMPAGNE NON-MILLÉSIMÉ

au moins **15** mois
mais cette durée s'allonge facilement à deux ou trois ans

Raisins d'une seule année

CHAMPAGNE MILLÉSIMÉ

3 ans

Un seul cépage. Uniquement du chardonnay ou du pinot noir ou du meunier

IBLANC IDE IBLANCS
IBLANC IDE NOIRS
IBLANC IDE MEUNIERS

Millésimée ou pas

CUVÉE DE PRESTIGE

Rosé de saignée par macération de raisins noirs pendant le pressurage afin de retirer la pigmentation des peaux

CHAMPAGNE ROSÉ
2 méthodes

Rosé d'assemblage par ajout d'une petite proportion de vin rouge

