

C H A M P A G N E
LIÉBART - RÉGNIER
Les Sols Bruns - Brut

Les Classiques



Domaine Certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2015
Domaine Certifié Viticulture Durable en Champagne depuis 2018
Vignoble en conversion vers l'Agriculture Biologique depuis 2020



Terroirs: Baslieux-sous-Châtillon & Vauciennes
Sols: Marnes, Argilo-calcaire
Composition: 60% Meunier, 20% Pinot noir, 20% Chardonnay
Vendanges: 2017, 2018



Vinification: Cuve Inox
Fermentation Malolactique
Vieillessement en cave: 3 ans
Dosage: 6g/L Brut



Accord mets & vin:
Apéritif dînatoire
Rouelle de cochon braisée grand-mère

Flaconnage: 37.5cl, 75cl, 150cl

90  WINE ENTHUSIAST
MAGAZINE

15  Gault & Millau



CHAMPAGNE LIÉBART RÉGNIER 6 Rue Saint Vincent 51700 BASLIEUX SOUS CHATILLON

www.champagne-liebart-regnier.com