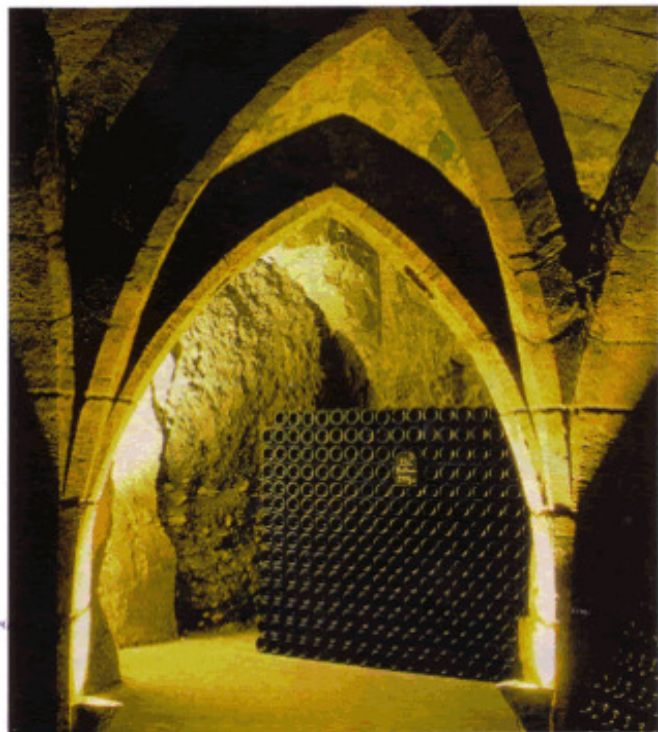


OCA & CHAMPAGNE



- COLAZIONE DEL CACCIATORE
- STINDIS
- RAVIOLI AL TARTUFO BIANCO
- DEBOLT VALLOIS
- TESTINA D'AGNELLO CON INSERATO AL NERO DI MORGIA
- MICHEL ARMOULO
- PANCIETTA D'AGNELLO AL CURRY CON CORNICOPIA ALLE RICOTTA
- BAUSIER
- VARIANTE D'AGNELLO TOSCANO
- REVE '88

Blanc de Blancs
J. L. L.

Cou il uonino delle proies per la VITONKA

LES BOUTEILLES DE CHAMPAGNE
 Les trois triages du Moays
 Grand ardoise pour chaque type et genre.
 Quart : 18,7 cl
 Demis : 10,8 cl
 Bouteille : 75 cl
 Magnum : 12 bouteilles
 Jeroboam : 4 bouteilles
 Babouzeau : 3 bouteilles
 Salmassan : 6 bouteilles
 Salmassan : 12 bouteilles
 Barthelemy : 18 bouteilles
 Robert-Robertson : 24 bouteilles
 Le nombre de la fabrication (12 bouteilles) et le Point (24 bouteilles) mais non homologués.



Memo
Grand
Joseph
Mont
Mario
frigo

1 - 2 Zone di produzione dello Champagne
 3 - Remuage sulle pupitre
 4 - Pigiatrice tradizionale
 5 - Le Bottiglie di Champagne
 6 - Bottiglie accatastate "sur lattes"
 7 - 8 de Venoge