CHAMPAGNE
J.CHARPENTIER
À VILLERS-SOUS-CHATILLON
Vigneron

PRESTIGE Brut

Vinosité et Caractère

Cépage : 60% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

Crûs : Reuil , Le Breuil, Neuville sur Seine, Verneuil, Châtillon sur Marne, Avenay Val d'Or

Vinification : 1ère fermentation alcoolique uniquement en cuves thermorégulées suivie d'une fermentation malo-lactique puis assemblés avec des vins de réserves conservés en cuves à températures contrôlées et en foudres et barriques de chêne

Vieillissement : assemblage de deux à trois années puis une conservation 28 à 32 mois en cave

Particularités : Cette cuvée est commercialisée en bouteilles sérigraphiées

Dosage : 7.0g/L

Dégustation :
: Jaune or paille et pâle, avec un aspect brillant et une bulle fine et intense
: Des notes intenses de fruits mûrs et de fruits de la passion
: Des notes grillées, empyreumatiques, de meringue et des nuances de fruits mûrs se mêlant aux arômes floraux

Accords Mets/Vins : Accompagne facilement les repas sur des viandes blanches, sur une assiette de poissons scandinaves ou bien avec de la charcuterie fine et des Saint-Jacques aux truffes.

Références :
Revue des Vins de France : 15 « bouche complexe et vineux »
Cuisines et vins de France : « notes de mirabelles et fleurs blanches »
Vins magazine : « robe or clair, nez plaisant, puissant sur le fruit
Le Revenu : « nez puissant, fruits secs, raisins noirs flatteur et vineux »
Vins magazine : « Robe or clair, nez plaisant puissant sur le fruit »
Médaille d'Or au concours des Vignerons Indépendants 2013
Médaille de Bronze au concours Général Agricole 2016
Médaille d'Argent au concours des Vignerons Indépendants 2016.
Médaille d'Argent au concours général agricole 2018 à Paris
Médaille de Bronze à Decanter World Wine Awards 2017
Prix des Vinalies 2018 (Bronze).

Champagne J.CHARPENTIER 88 rue de Reuil 51700 VILLERS SOUS CHATILLON / +33 (0)3 26 58 05 78 / info@jcharpentier.fr