



CHAMPAGNE
J. CHARPENTIER
A VILLERS-SOUS-CHATILLON

Vigneron

TRADITION BRUT

Souplesse et Rondeur



Cépage : à très grande majorité de Pinot Meunier

Crûs : un assemblage de la totalité de nos crûs disponibles

Vinification : 1^{ère} 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

Viellissement : assemblage de deux années de récolte et vieillissement de 18 à 24 mois

Contenance disponible : demi-bouteille et bouteille

Particularités : existe également en demi-sec

Dosage : 7.5 g/L
Brut

Dégustation :

- : robe or clair, bulles fines et fournies
- : nez frais d'agrumes légèrement grillés et confits
- : bouche superbe et ronde avec une souplesse apéritive

Accords Mets/Vins :

Avec un plat de poissons, de charcuterie et une assiette norvégienne

Références :

Decanter : 4* « rich creamy, nose of floral apricot, fresh »
Revue des Vins de France : « intense, nez évolué, souple, ample »
Decanter World Wine Awards 2016 : Médaille de Bronze
Grand prix d'excellence des Vinalies 2017.
Guide Hachette 2018 : 1 étoile

