



CHAMPAGNE
J. CHARPENTIER
A VILLERS-SOUS-CHATILLON

Vigneron

BLANC DE BLANCS

Minéralité et Fraîcheur



Cépage : 100% Chardonnay

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

Vinification : 1^{ère} fermentation alcoolique uniquement en cuves thermorégulées suivie d'une fermentation malo-lactique puis assemblé avec des vins de réserves conservés en cuves à températures contrôlées

Viellissement : Assemblage de deux à trois récoltes puis un vieillissement en cave de 30 à 36 mois

Particularités : Un vin uniquement à base de chardonnay

Dosage : 5.8g/L
Brut

Dégustation :

- 👁️ : Or clair vif et brillant à reflets verts
- 👃 : Fruité, floral fin, délicat et élégant (fleurs blanches et noisettes fraîches)
- 👄 : une harmonie parfaite avec des arômes frais et subtils.

Accords Mets/Vins : Un vin à déguster à l'apéritif ou pendant un repas avec un brochet au beurre blanc ou des huîtres chaudes.

Références :

Vins magazine : « nez fleurs blanches, tarte au citron »

Le revenu

Médaille d'Argent au concours des Vignerons Indépendants 2015

Prix d'excellence des Vinalies 2017

Médaille d'Or au Féminale 2017

Médaille de Bronze à Decanter World Wine Awards 2017

Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2018.

