



**C H A M P A G N E**  
— **HÉRITAGE** —  
by **J. CHARPENTIER**

« *Rien n'est plus sérieux que le plaisir* »

*Jean Cocteau*

Rond et charmeur, aux notes de fruits, ce champagne à l'assemblage des 3 cépages, dominé par le pinot meunier, vous procurera un grand plaisir de l'apéritif jusqu'au dessert

**Cépages** : 50% Pinot Meunier, 30% Pinot noir, 20% Chardonnay

**Crûs** : Villers sous Chatillon, Reuil, Châtillon sur Marne, Neuville sur Seine et Le Breuil

**Vinification** : 1<sup>ère</sup> fermentation alcoolique uniquement en cuves thermorégulées suivie d'une fermentation malolactique puis assemblé avec des vins de réserve conservés en cuves à température contrôlée et en foudres en chêne

**Vieillessement** : Vieillessement en cave de 36 à 42 mois

**Dosage** : 5,2g/L

**Dégustation** :

- Œil : Robe brillante et claire à la mousse fine et abondante
- Nez : Fin et délicat avec des notes fruitées agrumes et fruits rouges
- Bouche : Ronde, d'une belle ampleur et bien équilibrée à la finale agréable et d'une belle longueur



*Plaisir*