



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<sup>ère</sup> 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

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

**Contenance disponible :** bouteille, magnum

**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 :**

- Dussert Gerber 2022 : « associe élégance et structure, tout en nuances ».
- Guide Veron 2021 : « nez, harmonie et équilibre infini. Vivacité délicate. »
- RVF 19 : « généreusement fruité, aiguïsera les papilles ».
- V&G 17 : « Bouche équilibrée et savoureuse. Coup de cœur ».
- 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 Féminalise 2017
- Médaille de Bronze à Decanter World Wine Awards 2017
- Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2018.

