



CHAMPAGNE

J. CHARPENTIER

A VILLERS-SOUS-CHATILLON

Vigneron

COMTE DE CHENIZOT

Elegance et Délicatesse



Cépage : 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier

Crûs : Binson-Orquigny, Reuil, Mareuil le Port, Le Breuil

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

Vieillessement : assemblage de trois à quatre années puis une conservation de 8 à 10 ans

Particularités :

Un nom qui nous est cher, pour un champagne rare. C'est en recherchant l'équilibre le plus juste, l'expression la plus riche de chaque caractéristique de chacun de nos cépages que nous obtenons notre cuvée Comte de Chenizot, champagne si aromatique et véritable voyage en bouche. Afin de mettre en valeur sa singularité, nous lui avons dédié ce nom « Comte de Chenizot » en l'honneur d'une forte personnalité du village. Jusqu'à la révolution française, vivait un seigneur au nom de François Vincent Guyot de Chenizot : personnage très riche, qui eut de nombreuses distinctions de la royauté, mais également de la République. A son décès, n'ayant ni descendant, ni ascendant, son patrimoine fut légué selon son testament : notre village a reçu en legs une ferme, un don pour la construction d'une école et d'un orphelinat. Une importante partie de notre vignoble faisait partie de sa propriété.

Dosage : 3,7g/L
Extra-brut

Dégustation :

-  : jaune vieil or
-  : un nez mûr et voluptueux, puissant
-  : une bouche riche et très parfumé (amande et agrumes)

Accords Mets/Vins : un champagne de repas. Excellent en accompagnement d'un carpac boeuf, d'un Comté vieilli, d'une tempura de légumes ou d'un gratin de crabe et d'avocats.

Références :

Gault Millau 23 : « L'une des cuvées les plus abouties de la gamme. »
Médaille d'Or au concours des Vignerons Indépendants 2015.
Médaille d'Argent au concours des Vignerons Indépendants 2013.
Revue des Vins de France : 16 « nez doux, bouche crémeuse, belle longueur »
Gault Millau : 86

