CHAMPAGNE
J.CHARPENTIER
À VILLERS-SOUS-CHATILLON
Vigneron

PRESTIGE

Vinosité et Caractère

Cépage : 60% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

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

Vinification : 1ère 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 et en foudres et barriques de chêne

Vieillissement : assemblage de deux à trois années puis une conservation 36 à 44 mois en cave

Contenance disponible : bouteille, magnum

Particularités : Cette cuvée est commercialisée en bouteilles sérigraphiées

Dosage : 4,9g/L
Brut

Dégustation :
: Jaune or paille et pâle, avec un aspect brillant et une bulle fine et intense
: Des notes intenses de fruits mûrs et de fruits de la passion
: Des notes grillées, empyreumatiques, de meringue et des nuances de fruits mûrs se mêlant aux arômes floraux

Accords Mets/Vins : Accompagne facilement les repas sur des viandes blanches, sur une assiette de poissons scandinaves ou bien avec de la charcuterie fine et des Saint-Jacques aux truffes.

Références :
Dussert Gerber 2023 : « d'une jolie complexité aromatique »
Guia Melendo 22-23 : « du volume en bouche, un bel équilibre »
Dussert Gerbert 2022 : « à la fois puissant et élégant »
Revue des Vins de France : 15 « bouche complexe et vineux »
Cuisines et vins de France : « notes de mirabelles et fleurs blanches »
Vins magazine : « robe or clair, nez plaisant, puissant sur le fruit
Le Revenu : « nez puissant, fruits secs, raisins noirs flatteur et vineux »
Vins magazine : « Robe or clair, nez plaisant puissant sur le fruit »
Médaille de Bronze au concours Général Agricole 2016
Médaille d'Argent au concours des Vignerons Indépendants 2016.
Médaille d'Argent au concours général agricole 2018 à Paris
; 2018 (Br
u conco ons Ind

2023 Decanter WORLD WINE AWARDS BRONZE
ARGENT 2022 VINALIES France CONCOURS ŒNOLOGUES DE FRANCE
2021 Decanter WORLD WINE AWARDS SILVER
VINALIES ARGENT 2020 VINALIES NATIONALES - CONCOURS DES ŒNOLOGUES DE FRANCE
SÉLECTIONNÉ PAR LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2020
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE MÉDAILLE DE BRONZE PARIS 2019 MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Champagne J.CHARPENTIER 88 rue de Reuil 51700 VILLERS SOUS CHATILLON / +33 (0)3 26 58 05 78 / info@jcharpentier.fr