



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** : 5.7g/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 24 : « harmonieuse en bouche, tout en vivacité aromatique. »

Dussert Gerber 2022 : « associe élégance et structure, tout en nuances ».

Guide Veron 2021 : « nez, harmonie et équilibre infini. Vivacité délicate. »

RVF 19 : « généreusement fruité, aiguë les papilles ».

Médaille d'Or au Concours des Vignerons Indépendants 2018.

V&G 17 : « Bouche équilibrée et savoureuse. Coup de cœur ».

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

Le revenu

Prix d'excellence des Vinalies 2017

Médaille d'Or au Féminale 2017

Médaille de Bronze à Decanter World Wine Awards 2017

