



CHAMPAGNE
J. CHARPENTIER
A VILLERS-SOUS-CHATILLON
 Vigneron

RESERVE

Rondeur et Fraîcheur



Cépage : 80 % Pinot Meunier, 20% Pinot Noir

Crûs : Reuil, Binson-Orquigny, Villers sous Châtillon, Le Breuil, Neuville sur Seine, Ludes

Vinification : 1^{ère} 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

Vieillessement : assemblage de deux années de récolte au minimum avec une fraction vieillie en foudres de chêne. Vieillessement de 30 à 36 mois.

Contenance disponible : demi-bouteille, bouteille, magnum et jéroboam

Particularités : La cuvée phare de la maison J. CHARPENTIER qui relate toute la finesse du savoir-faire traditionnel et de sa culture. Champagne fruité par excellence.

Dosage : 5,7g/L
 Brut

Dégustation :

- 👁️ : une robe jaune pâle et brillant avec des bulles fines, cristallines, persistantes et abondantes
- 👃 : prometteur et plaisant
- 👄 : bouquet floral et délicat, des notes de fruits et d'épices.

Accords Mets/Vins :

Ce vin convient très bien à l'apéritif. Il peut être servi avec des poissons froids (saumon, flétan) des crustacés ou un pâté croûte chaud. Pourquoi pas lors d'un repas champêtre avec un buffet froid de charcuterie.

Références :

- Gault Millau 24 (92/100) : « un vin très gourmand qui garde de la tension »
- Gault Millau 23 (15/20) : « Donnant la sensation d'évidence. »
- Le Monde 2 : 15.5 « style opulent, bonne fraîcheur en finale »
- Challenges : « robe corsé, épicé »
- Elle : « nez agréable, musclé en bouche »
- Notre temps : « complexe élégant, coing, fruits secs »
- L'express : « vins équilibrés, nez complexe avec du caractère »
- Médaille de Bronze au concours des Vignerons Indépendants 2016
- Le Figaro : « joli fruité »

