



CHAMPAGNE

— HÉRITAGE —

by J. CHARPENTIER

« Rien n'est plus sérieux que le plaisir »

Jean Cocteau

Rond et charmeur, aux notes de fruits, ce champagne à l'assemblage des 3 cépages, dominé par le pinot meunier, vous procurera un grand plaisir de l'apéritif jusqu'au dessert

Cépages : 50% Pinot Meunier, 30% Pinot noir, 20% Chardonnay

Crûs : Villers sous Chatillon, Reuil, Châtillon sur Marne, Le Breuil

Vinification : 1^{ère} fermentation alcoolique uniquement en cuves thermorégulées suivie d'une fermentation malolactique puis assemblé avec des vins de réserve conservés en cuves à température contrôlée et en foudres en chêne

Vieillessement : Vieillessement en cave de 36 à 42 mois

Dosage : 5,4g/L

Dégustation :

- Œil : Robe brillante et claire à la mousse fine et abondante
- Nez : Fin et délicat avec des notes fruitées agrumes et fruits rouges
- Bouche : Ronde, d'une belle ampleur et bien équilibrée à la finale agréable et d'une belle longueur



Plaisir