

CHAMPAGNE

— HÉRITAGE —

by J. CHARPENTIER

La passion, la fougue...un champagne empreint de fraîcheur et de gourmandise. Dégustez le une première fois, la passion fera le reste!

Les passionnés de Chardonnay apprécieront la délicatesse des arômes, fraîcheur et vivacité et des notes gourmandes de fruits frais.

Cépages: 100% Chardonnay

Crûs: Le Breuil, Chatillon sur Marne, Binson-Orquigny

Vinification: 1ère 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

Vieillissement : Vieillissement en cave de 42 mois

Dosage: 5.6g/L

Dégustation :

- Œil: Un joli doré brillant aux bulles fines, belle vivacité
- Nez : Un nez floral et élégant aux notes de pêches blanches
- Bouche : Finesse et rondeur avec des premières notes de fruits (fruits blancs), une finale empreinte de fraîcheur et de minéralité.



