Champagne Brut Tradition Maison CHARPENTIER à CHARLY sur MARNE 37.5 cl

le nez est fruité évoquant la mandarine, la pomme , la pâte de coing. La bouche est souple, avec une effervescence crémeuse,

Référence : 442044

Prix : 17.60 €

Descriptif :

Champagne Brut Tradition Maison CHARPENTIER à CHARLY sur MARNE 37.5 cl

La Maison CHARPENTIER date de 1855, le 1er ancêtre vigneron de la famille vendait ses vins aux cochers et bateliers lors de leurs arrêts dans son auberge, c'est aujourd'hui la 8ème génération.

Le domaine possède 72 parcelles réparties sur plusieurs crus de la Vallée de la Marne autour de Charly Sur Marne. L'originalité de cette Maison réside dans un encépagement unique,dont la moitié du vignoble est occupée par le Chardonnay, accompagné par le Pinot Meunier et Pinot Noir àlors que dans cette région Champenoise le Pinot Meunier règne à 90% . Cette spécificité unique a bien sûr son importance dans l'expression de leurs champagnes, avec une gamme large et des cuvées d'exception parcellaires allant jusqu'à 7 ans de repos sur latte.

notes de dégustation :

Pour cette cuvée qui correspond à leur entrée de gamme, le nez est fruité évoquant la mandarine, la pomme , la pâte de coing. La bouche est souple, avec une effervescence crémeuse, déclinant sur des arômes d'aubépine et de framboise évoluant sur l'amande grillée. La fin de bouche est persistante avec un beau retour aérien sur la mandarine .

cépages: 75 à 80% Pinot Meunier, 15 à 20 % chardonnay, 5% Pinot Noir, vieillissement 3 ans sur lattes

accords: apéritif, gougères au comté, toast de foie gras et confit d'abricot, croustillant de lotte, filet mignon de veau aux agrumes, feuilleté de pommes caramélisées

T°S : 8°C

G: 2 ans

Lien vers la fiche du produit