

Champagne Brut Vérité Terre d'Emotions Maison CHARPENTIER à CHARLY sur MARNE 75 CL

Le nez est délicat , et très élégant, sur une note briochée parfumé d'aubépine et de violette. Des arômes de poires viennent ensuite accompagnées de l



Référence : 442043

Prix : 39.75 €

Descriptif :

Champagne Brut Vérité Terre d'Emotions Maison CHARPENTIER à CHARLY sur MARNE 75 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 alors 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 parcelaires allant jusqu'à 7 ans de repos sur latte.

notes de dégustation :

Le nez est délicat , et très élégant, sur une note briochée parfumé d'aubépine et de violette. Des arômes de poires viennent ensuite accompagnées de la pêche et de la mandarine. Le terroir se présente avec des effluves minérales de calcaire et de silex tirant sur le poivre blanc. La bouche est riche, charnue, des bulles onctueuses, crémeuses, avec une tenue rafraichissante . On retrouve la mandarine , le poivre blanc, et la minéralité en harmonie .

cépages : selection parcelaires de vieilles vignes sur 3 Crus : Charly sur Marne, Saulchery, Romeny sur Marne, à dominante chardonnay, pinot noir et pinot meunier. Vieillessement 4 à 7 ans sur lattes

accords : assiette de suhshis, gambas poêles et légumes frais, foie gras cuit au torchon, poulet fermier au curry, mousse de mangue et copeaux de parmesan

T°S: 8 °C

G: 2 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)