

**Champagne Blanc de Blanc Maison CHARPENTIER à CHARLY sur MARNE**

Le nez est ouvert , sur des notes de pomme, de poire et d'agrumes accompagnées de nuances de fleurs blanches



**Référence :** 445110

**Prix :** 44.10 €

**Descriptif :**

**Champagne Blanc de Blanc Maison CHARPENTIER à CHARLY sur MARNE**

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 parcellaires allant jusqu'à 7 ans de repos sur latte.

Cette cuvée est issue née de l'osmose inspirée des nobles terroirs de la grande vallée de la Marne (Le Breuil, Châtillon-sur-Marne, Verneuil et Avenay-Val-d'Or), des vignes travaillées en agriculture biologique (non certifiée), un Champagne produit le plus naturellement possible.

notes de dégustation :

Le nez est ouvert , sur des notes de pomme, de poire et d'agrumes accompagnées de nuances de fleurs blanches et de noisette, légèrement mentholée rapportant une touche de fraîcheur. La bouche est ronde, briochée, un cordon de bulles très fines, apporte un côté crémeux au début, puis se dévoile, une belle fraîcheur, pomme, poire, légèrement vineux, équilibrée, éclairée par l'effervescence crémeuse et portée par les 8,5 g/l de sucre ajoutés lors du dosage.

cépage: issue des meilleurs terroirs de la grande vallée de la Marne (Le Breuil, Châtillon-sur-Marne, Verneuil et Avenay-Val-d'Or).

Vieillessement de 5 ans sur lattes.

accords: poisson à chair ferme, de mer ou d'eau douce (sole, bar, saint-pierre, cabillaud, saumon, omble chevalier, truite), Cuisine orientale et épicée (curry, cuisine thaï, indienne), du chèvre frais, desserts à base de fruits secs, noisettes, noix

T°S: 8°C

G: 2025

[Lien vers la fiche du produit](#)