

Carte Blanche

par Charlier et Fils



Information technique

- Champagne, Vallée de la Marne, France
- Producteur: Charlier et Fils
- Cépages: 60% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 20% Chardonnay
- Dosage: Brut - 7.8 grammes/litre
- Cueillette manuelle à bonne maturité
- Vinification de 8 mois exclusivement en Foudres de Chêne (tonneaux de grande capacité)
- Maturation en cave de 18 mois sous bouchon de liège
- Servir frais entre 8 et 10 °C

Description pour serveurs et sommeliers

Champagne expressif et délicat avec une belle vivacité. Parfait pour l'apéro ou avec des plats comprenant du poisson, des fruits de mer ou des viandes blanches.

Note de dégustation

Délicat champagne qui vous surprendra par sa grande pureté. Au nez il dégage des arômes frais avec des notes d'agrumes et de fruits blancs. En bouche, ce champagne est très agréable et présente des notes de pêches blanches. Sa finale est longue et d'une belle vivacité.

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

514.791.4263

fb.com/GrandCellier - @GrandCellier