

Spécial Club Millésime

par Charlier et Fils

Information technique

- Champagne, Vallée de la Marne, France
- Producteur: Charlier et Fils
- Millésime: 2006
- Cépages: 70% Chardonnay, 15% Pinot Meunier, 15% Pinot Noir
- Dosage: Brut - 6.5 grammes/litre
- Cueillette manuelle dans les vignes les plus anciennes (50 ans)
- Vinification de 8 mois exclusivement en Foudres de Chêne (tonneaux de grande capacité)
- Maturation en cave de 36 mois sous bouchon de liège
- Servir frais entre 8 et 10 °C



Description pour serveurs et sommeliers

Champagne d'un grand millésime qui est raffiné et à la fine effervescence. Cette cuvée d'exception illuminera vos apéros! S'accorde à merveille avec des huîtres, du caviar et des carpaccios de poisson et de viande.

Note de dégustation

Champagne d'une belle fraîcheur et minéralité. Au nez, il dévoile des arômes floraux et gourmands. En bouche, une grande minéralité vient structurer le palais, le tout relevé de notes de cerises noires.

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

514.791.4263

fb.com/GrandCellier - [@GrandCellier](https://twitter.com/GrandCellier)