



CHAMPAGNE BRUT " VÉRITÉ " TERRE D'EMOTION DOMAINE JEAN-MARC CHARPENTIER N.M.

Pays : France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : 70% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier

Note de dégustation :

Superbe couleur jaune paille, brillante. Nez très élégant, présentant de délicieuses notes de fruits blancs et d'agrumes. La bouche est splendide avec une bulle très crémeuse, presque onctueuse. L'équilibre et le raffinement de ce vin sont exceptionnels. C'est un Champagne droit, typé Chardonnay mais sans austérité et possédant un charme fou ! Surtout, lâchez prise et laissez-vous séduire !



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, carpaccio de noix de st jacques, fricassée de homard, saumon mi-cuit aux agrumes. Fromages de chèvres et de brebis

Commentaires du sommelier :

Vérité, un Champagne ultra-raffiné, délicat et d'un charme fou ! La famille Charpentier, installé à Charly-sur-Marne, produit du Champagne depuis huit générations. Aujourd'hui, Jean-Marc Charpentier agronome de formation, poursuit cette tradition avec une approche simple associant un travail rigoureux à la vigne et une grande précision à la cave. Il poursuit la conversion de son vignoble de 24 hectares vers une agriculture biologique. Il pratique la biodynamie depuis 2009. Ses Champagne reflètent cette implications de tous les instants en se montrant harmonieux et élégant.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

