



CHAMPAGNE EXTRA-BRUT " BLANC
DE NOIRS " TERRE D'EMOTION
DOMAINE JEAN-MARC CHARPENTIER
N.M.

Pays : France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : 80% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier

Note de dégustation :

Belle robe jaune paille soutenue. Nez très complexe s'illustrant par un caractère minéral, des notes de fruits secs (noisettes) et des arômes pâtisseries (brioche). La bouche, de style bien sec possède une bulles très fines et un équilibre parfait. Grand volume en bouche et superbe intensité. La persistance aromatique en finale est longue et harmonieuse. Grand vin aux nombreuses qualités olfactives et gustatives, C'est un must pour les amateurs ! A découvrir absolument.

Température de service : Entre 8 et 9 C°

Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, poissons et crustacés grillés ou en cuisson meunière. Viande blanche, fromages de chèvre et de brebis affinés.

Commentaires du sommelier :

Cuvée d'exception, ce blanc de noirs extra brut possède une complexité et un équilibre inouï ! 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

