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

Pays France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : 100% Chardonnay

Note de dégustation :

Jolie couleur jaune citron avec une effervescence fine et régulière. Le nez, de nature fruité et minéral, possède beaucoup de charme. La bouche est gourmande, ses fines bulles lui apportent fraîcheur et relief. La texture souple et délicate ainsi que son aromatique sur les fruits frais le rendent très séduisant et enchanteur.

Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastonomique :

Apéritif, poissons, coquillages et crustacés (huîtres, langoustines, homard).

Commentaires du sommelier :

Champagne Blanc de Blancs charmeur, caractérisé par des bulles très fines et un fruité omniprésent.
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