



CHARPENTIER
CHAMPAGNE

ART-IF-ICE (NV)

dosage demi-sec

Immersion en Vallée de la Marne

Une ICE parenthèse décomplexée !

Recette à retrouver au verso !



La cuvée ART-IF-ICE a été imaginée comme une envie de relever un défi surprenant : mettre tout le savoir-faire de la Maison CHARPENTIER, du vignoble à l'œnologie, au service d'une cuvée sortant du cadre conventionnel. Certes difficile, ce challenge rafraîchissant et désaltérant, nous a encore élevés dans la connaissance de notre terroir et de nos vins. Le résultat que nous vous présentons est à la hauteur de notre engagement.

DESCRIPTION

Robe lumineuse à reflets or vif, mariée à de fines bulles légères, avides de liberté.
Nez dense, expressif, engageant, doté d'une surprenante élégance.
Bouche souple, ronde à dominante fruitée exotique, équilibrée par la fraîcheur minérale et naturelle de ART-IF-ICE.

DÉTAILS TECHNIQUES

Terroir : Vallée de la Marne.

Cépages : 50 % Pinot Meunier, 32 % Pinot Noir, 18 % Chardonnay.

Culture de la Vigne : Viticulture durable.

LE PLUS DE LA CUVÉE

Préparation recette ART-IF-ICE (au verso) très simple à réaliser : une véritable expérience gustative !

VINIFICATION

Fermentation : cuves inox thermo-régulées.

Assemblages et Vins de Réserve : Tout a été mis en œuvre pour révéler une expression nette et franche du fruit. L'assemblage des vendanges 2017 et 2016 constitue le juste équilibre entre expression et fraîcheur.

Dosage : Ajusté avec précision pour une révélation surprenante avec notre recette ART-IF-ICE (citron vert + un glaçon).

PERSONNALITÉ

Fruité



Rondeur



Élégance



Complexité



L'INSTANT CHAMPAGNE

Apéritif Cérémonie Party



RECETTE ART-IF-ICE

Une ICE parenthèse décomplexée !



Vite fait, vite prêt, surprise gustative assurée !

Préparation pour 1 personne

Ingrédients :

- 1 verre à vin (à pied) de 30 cl environ.
- 15 cl de CHAMPAGNE CHARPENTIER ART-IF-ICE.
- 1/6 citron vert.
- 1 glaçon.

Préparation :

- Découper le citron vert en 6 quartiers.
- Presser juste 2 gouttes au fond du verre vide avant d'y déposer le quartier.
- Verser délicatement 15 cl de CHAMPAGNE CHARPENTIER ART-IF-ICE.
- Déposer uniquement 1 glaçon avant de servir.

La magie opère, c'est prêt à déguster !