



CHARPENTIER
CHAMPAGNE

MILLÉSIME ACT' (Vintage 2015)

Immersion en Vallée de la Marne



DESCRIPTION

Robe dorée à reflets brillants. Bulles fines. Nez pur et délicat, finement fruité. Bouche dominée par les fruits à chair jaune soutenue par une fraîcheur minérale.

DÉTAILS TECHNIQUES

Terroir : Vallée de la Marne.

Cépages : 60 % Pinot Meunier,
35 % Chardonnay, 5 % Pinot Noir.

Culture de la Vigne : Viticulture durable.

VINIFICATION

Fermentation :
Cuves inox thermorégulées.

Assemblages : Assemblage minutieux des cépages de parcelles identiques chaque année pour donner vie au MILLÉSIME ACT'.

Dosage courant : 7 g/l.

LE PLUS DE LA CUVÉE

Champagne Millésimé riche d'une finesse aromatique.

PERSONNALITÉ

Fruité



Rondeur



Élégance



Complexité



L'INSTANT CHAMPAGNE

Apéritif Célébration Plaisirs gourmets



TÉMOIGNAGES PRESSE

« *absolument remarquable* »
Laure Gasparotto, Le Monde des Vins, Supplément Champagne, décembre 2020

Cuvée sélectionnée par Olga Durand, Magazine Femina décembre 2020

CHAMPAGNE CHARPENTIER

Tél. +33 3 23 82 10 72 – Fax +33 3 23 82 31 80 – info@champagne-charpentier.com

11, route de Paris – 02310 Charly-sur-Marne – France

champagne-charpentier.com