



CHARPENTIER
CHAMPAGNE

PINOT MEUNIER (NV)

zéro dosage

Champagne exclusif limité à 3 508 flacons

L'expression unique d'un grand vin de Champagne



*« Le vin nous confie
cette dimension du temps
dont le Vivant a besoin
pour s'épanouir. »*

— Jean-Marc Charpentier

DESCRIPTION

Robe or jaune soutenu. Mousse aérienne portée par de fines bulles crémeuses. Le nez développe des notes fruitées, fruits à chair jaune et à noyaux, caractéristiques du cépage. La bouche, dense et évoluée, confirme le nez et nous emmène, grâce à la fraîcheur du zéro dosage, vers un monde peu commun et assez déroutant alliant finesse et densité du vin.

DÉTAILS TECHNIQUES

Terroir : Vallée de la Marne.
Cru Charly-Sur-Marne.

Parcelle : Les Chauffours.

Cépage : 100 % Pinot Meunier.

Culture de la Vigne :
Parcelle cultivée en Biodynamie depuis 10 ans.

VINIFICATION

Fermentation : Cuves inox thermo-régulées.

Assemblages et Vins de Réserve :
Parcelle « Les Chauffours », vendange 2017 uniquement. Cette parcelle plébiscitée pour son expression unique est un des liens naturels avec nos champagnes de référence TERRE D'ÉMOTION. Vin non filtré, et non collé.

Dosage : zéro dosage (brut nature)

LE PLUS DE LA CUVÉE

Il est des années plus difficiles que d'autres. A ce titre, 2017, restera dans les mémoires champenoises. Et pourtant... L'alchimie entre l'Homme et la Vigne s'est produite au cœur de cette parcelle soigneusement travaillée en harmonie avec la nature.

PERSONNALITÉ

Pureté



Précision



Profondeur



Complexité



L'INSTANT CHAMPAGNE

Apéritif Plaisirs gourmets Sorties nocturnes



TÉMOIGNAGES PRESSE

*« Un Champagne unique »
Stanislas Claude, Publikart,
mai 2021*

*« 17,5/20 – Nez agrumes, floral, bouche douce, élégante, fraîche, équilibrée, fruits blancs, pureté et éclat »
Jacques Dupont, Le Point
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