



**CHARPENTIER**  
CHAMPAGNE

## TERRE D'ÉMOTION (NV)

*brut vérité*

L'Émotion singulière 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 à reflets verts. Bulles fines et crémeuses. Nez fin et gourmand, pur, élégant, identitaire de son terroir. Bouche ciselée, minérale calcaire et silex. Le terroir sublime l'assemblage complexe, finement fruité, d'une jolie longueur.

### DÉTAILS TECHNIQUES

**Terroir :** Vallée de la Marne.  
Crus Charly-Sur-Marne et Saulchery.

**Parcelles :** Vieilles vignes historiques.

**Cépages :** 70 % Chardonnay , 15 % Pinot Noir, 15 % Pinot Meunier.

**Culture de la Vigne :**  
Vignoble certifié Agriculture Biologique.  
Pratique de la viticulture Biodynamique.

### VINIFICATION

**Fermentation :** Cuves inox thermo-régulées.

**Assemblages et Vins de Réserve :**  
Assemblage parcellaire uniquement de la fraction « Cuvée » avec les vins de réserve élevés en vieux fûts de chêne, Champenois et Bourguignons.

**Dosage courant :** 6.5 g/l.

### LE PLUS DE LA CUVÉE

Pureté, sincérité d'un terroir naturellement révélé.

### PERSONNALITÉ

Pureté



Précision



Profondeur



Complexité



### L'INSTANT CHAMPAGNE

Apéritif Célébration Afterwork



### TÉMOIGNAGES PRESSE

*« gourmand, pur, élégant indiquant  
un beau travail en cave pour révéler  
l'éclat du chardonnay »*

*Marie-Louise Banyols, Les cinq du vin,  
décembre 2020*

*« un sublime Champagne brut... je  
l'apprécie pour sa fraîcheur et sa  
minéralité, qui en fait un  
Champagne vraiment pas comme les  
autres »*

*Aline Chardon, Actufood.fr,  
mai 2021*

CHAMPAGNE CHARPENTIER

Tél. +33 3 23 82 10 72 – Fax +33 3 23 82 31 80 – [info@champagne-charpentier.com](mailto:info@champagne-charpentier.com)

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

[champagne-charpentier.com](http://champagne-charpentier.com)