



CHARPENTIER
CHAMPAGNE

TERRE D'ÉMOTION (NV)

blanc de blancs

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 vert à reflets dorés. Bulles fines et crémeuses. Nez délicat et gourmand, notes d'agrumes puis de meringue et de beurre frais, identitaires de son terroir singulier. Bouche riche, minérale, soyeuse. Finale fraîche, saline et iodée sur fond d'infusion.

DÉTAILS TECHNIQUES

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

Parcelles : Vieilles vignes historiques.

Cépages : 100 % Chardonnay.

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

Calcaire, silex, meulière, un Chardonnay nature qui dénote et pinote !

PERSONNALITÉ

Pureté



Précision



Profondeur



Complexité



L'INSTANT CHAMPAGNE

Séduction Afterwork Célébration



TÉMOIGNAGES PRESSE

« *un jus intense en saveurs fraîches et fruitées* »

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

« *soyeux, intense et délicat, voilà un champagne vif et spirituel* »

Patrick Faus, *gourmetsandco.com* 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