



CHARPENTIER
CHAMPAGNE

TERRE D'ÉMOTION (NV)

*blanc de noirs
extra brut*

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 vieil or à reflets lumineux. Bulles fines et crémeuses. Nez concentré, expressif, aérien. Notes fruits rouges, toast, vanille et épices. Racé et élégant. Bouche franche à densité sphérique révélant les arômes du nez. Longueur bien présente sur une minéralité fraîche.

DÉTAILS TECHNIQUES

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

Parcelles : Vieilles vignes historiques.

Cépages : 80% Pinot Noir, 20 % 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 : 4.5 g/l.

LE PLUS DE LA CUVÉE

Fraîcheur exceptionnelle pour ce Blanc de Noirs racé et autobiographique !

PERSONNALITÉ

Pureté



Précision



Profondeur



Complexité



L'INSTANT CHAMPAGNE

Apéritif Plaisirs gourmets Sorties nocturnes



TÉMOIGNAGES PRESSE

*« je l'ai trouvé bien assez souple,
sans aucune agressivité, fine de
texture et emplissant bien le palais.
Le dosage est juste »*
David Cobbold, Les 5 du Vins,
mars 2021

« une pépite »
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

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

champagne-charpentier.com