



CHARPENTIER
CHAMPAGNE

TERRE D'ÉMOTION (NV)

Rosé 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 rose tendre à reflets brillants. Bulles fines et crémeuses. Nez délicat et subtil de fruits rouges s'ouvrant sur des notes beurrées. Bouche pure, minérale, discrètement fruitée. Finale fraîche, appétente et dotée d'un bel équilibre.

DÉTAILS TECHNIQUES

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

Parcelles : Vieilles vignes historiques.

Cépages : 88% Chardonnay, 12% Pinot Meunier (*vin rouge*), 0% Pinot Noir.

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

Un travail identitaire dans le monde des Vins de Champagne rosé.

PERSONNALITÉ

Pureté



Précision



Profondeur



Complexité



L'INSTANT CHAMPAGNE

Apéritif Séduction Célébration



TÉMOIGNAGES PRESSE

« un rosé baptisé - à juste titre - "Terre d'émotion" qui soulève l'enthousiasme gustatif par sa finesse et son élégance »

Guy Riboreau, claireenfrance.fr, mai 2021

« délicatesse, tendresse et pureté procurent l'émotion annoncée »

Laure GASPAROTTO, M Le Magazine du Monde, novembre 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