



# CHARPENTIER

CHAMPAGNE

## TRADITION BRUT (NV)

*Immersion en Vallée de la Marne*



### DESCRIPTION

Robe brillante à reflets dorés. Bulles fines. Nez fruité, net et élégant. Bouche dominée par les fruits à chair blanche soutenue par une fraîcheur calcaire.

### DÉTAILS TECHNIQUES

**Terroir :** Vallée de la Marne.

**Cépages :** 80% Pinot Meunier, 15% Chardonnay, 5% Pinot Noir.

**Culture de la Vigne :** Viticulture durable.

### VINIFICATION

**Fermentation :**  
Cuves inox thermorégulées.

**Assemblages et Vins de Réserve :**  
Assemblage avec 20 à 40 % de vins de réserve selon l'expression de chaque vendange.

**Dosage courant :** 8 g/l.

### LE PLUS DE LA CUVÉE

Champagne frais et fruité.

### PERSONNALITÉ

Fruité



Rondeur



Élégance



Complexité



### L'INSTANT CHAMPAGNE

Apéritif Cérémonie Afterwork



### TÉMOIGNAGES PRESSE

« une belle découverte avec la dégustation des meilleurs échantillons des Champagnes Charpentier »

Stanislas Claude, Publikart, octobre 2020

« L'expression même du terroir de la Vallée de la Marne »

Frédérique Lebel, jevouschouchoute.fr, novembre 2020

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

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)