



CHAMPAGNE BRUT " TRADITION " CHARPENTIER N.M.

Pays : France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : 80% Pinot Meunier, 15% Chardonnay, 5% Pinot Noir

Note de dégustation :

Jolie couleur jaune citron avec une cordon de bulles fines et régulières. Le nez est plaisant, fruité et rappelle les agrumes et les fruits à chair blanche (poire, pêche). La bouche est délicate, fraîche et fruitée. Un Champagne pour toutes vos occasions festives !

Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, verrines de saumon aux agrumes, mini tomate-crevettes, légumes en tempura

Commentaires du sommelier :

La famille Charpentier, installé à Charly-sur-Marne, produit du Champagne depuis huit générations. Aujourd'hui, Jean-Marc Charpentier agronome de formation, poursuit cette tradition avec une approche simple associant un travail rigoureux à la vigne et une grande précision à la cave. Ses Champagne reflètent cette implications de tous les instants en se montrant harmonieux et élégant. Le Brut Tradition invite véritablement à célébrer comme il se doit vos moments festifs. Il est le reflet des Champagne du Val de Marne avec une base de Pinot Meunier lui donnant un caractère fruité très séduisant.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

