



CHAMPAGNE BRUT " BLANC DE  
BLANCS " TERRE D'EMOTION  
DOMAINE JEAN-MARC CHARPENTIER  
N.M.

Pays : France  
Région : Champagne  
Sous région :  
Cépage(s) : 100% Chardonnay

Note de dégustation :

Jolie couleur jaune citron avec une effervescence fine et régulière. Le nez, de nature fruité et minéral, possède beaucoup de charme. La bouche est gourmande, ses fines bulles lui apportent fraîcheur et relief. La texture souple et délicate ainsi que son aromatique sur les fruits frais le rendent très séduisant et enchanteur.



Température de service : Entre 8 et 9 C°  
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, poissons, coquillages et crustacés (huîtres, langoustines, homard).

Commentaires du sommelier :

Champagne Blanc de Blancs charmeur, caractérisé par des bulles très fines et un fruité omniprésent.

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. Il poursuit la conversion de son vignoble de 24 hectares vers une agriculture biologique. Il pratique la biodynamie depuis 2009. Ses Champagne reflètent cette implications de tous les instants en se montrant harmonieux et élégant. Le Blanc de Blancs, issu de coteaux argilo-calcaire exposés plein sud, est un vin élevé en barriques de Meursault avant sa prise de mousse et son



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

