



CHAMPAGNE BRUT " ROSÉ " TERRE D'EMOTION DOMAINE JEAN-MARC CHARPENTIER N.M.

Pays : France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : 88% Chardonnay, 12% Pinot Meunier

Note de dégustation :

Jolie couleur rosée et bulles fines. Le nez est très plaisant, évoquant les agrumes (pamplemousse) et la framboise. La bouche est souple, fraîche et fruitée. Un plaisir gourmand à lui tout seul.



Température de service : 0 C°

Potentiel de garde :

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, verrine d'écrevisses au pamplemousse, rouget cuit à l'unilatérale.

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. 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 rosé Terre d'Emotion est composé d'un vin de base issu uniquement de Chardonnay et complété de 12% de vin rouge issu de Pinot Meunier.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

