



CHAMPAGNE BRUT " MILLÉSIME ACT' 2018 " CHARPENTIER

Pays : France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : 50% Pinot Meunier, 40% Chardonnay, 10% Pinot Noir

Note de dégustation :

Ce Champagne présente des fines bulles élégantes et une teinte jaune citron. L'olfactif est complexe et raffiné. La bouche est dominée par les fruits à chair jaune soutenue par une fraîcheur minérale. Un Champagne complet qui ravira les amateurs exigeants.



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



Apéritif, fruits de mers et poissons, guacamole, fromages de chèvre et de brebis.

Commentaires du sommelier :

Champagne Millésimé caractérisé pour une grande finesse aromatique, cet "ACT' " est issu de parcelles identiques à chaque édition. Il est le reflet d'une année et d'un terroir sélectionné. 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 implication de tous les instants en se montrant harmonieux et élégant.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

