

Carte Noire

Générosité et Onctuosité

Le caractère authentique du Champagne Charlier & Fils



Flaconnages

Demi-Bouteille, Bouteille, Magnum.
Autres tailles sur commande.



Assemblage

60 % Pinot Meunier
20 % Pinot Noir
20 % Chardonnay

Crus

Vallée de la Marne
Vendanges de base 2013 : 50%
Vins de réserve 2012 et 2011 : 50%

Elaboration et Vinification

Cueillette manuelle à bonne maturité.

Vinification exclusivement en Foudres de Chêne (tonneaux de grande capacité) :
8 mois et 2 à 3 ans pour nos vins de réserve.

Utilisation exclusive de la cuvée (jus de la première presse).

Fermentation malolactique naturelle entièrement réalisée en Foudres.

Maturation : un temps de maturation en cave deux fois supérieur aux règles
de l'Appellation (18 mois). La maturation se fait sous bouchon de liège.

Remuage : manuellement sur pupitres en bois.

Dosage (Brut) : 7,8 grammes par litre.

Notes de dégustation

Cette cuvée représente l'esprit même de notre maison. Le meunier présent en majeure partie lui confère des arômes fruités.

Son nez révèle des fruits à chair blanche, rejoints par des nuances épicées.

En bouche, l'attaque est franche avec une structure allongée qui incarne l'équilibre du champagne.



Accords Mets-Champagne

Le Carte Noire Brut est idéal pour un apéritif comme pour une longue soirée de fête.

Il mettra en valeur les plats les plus simples tels qu'un jambon de Parme au melon et soulignera avec élégance les mets les plus onctueux tels qu'un dos de cabillaud au beurre blanc.

Vous l'apprécierez avec une volaille, une viande blanche et légère.



CHAMPAGNE
CHARLIER & FILS

« Aux Foudres de Chêne »

4 Rue des Pervenches

51700 Montigny-sous-Châtillon

Tél : 00 33 (0)3 26 58 35 18

@ : champagne.charlier@wanadoo.fr

www.champagne-charlier.com