



CHAMPAGNE
CHARLIER & FILS

Secret de Terroir Millésime 2014
- Collection Grand Vin de Champagne -
50% Chardonnay / 50% Pinot Noir - Extra Brut



Présentation

C'est une véritable invitation à découvrir l'intensité de notre terroir de la Vallée de la Marne car cette cuvée est issue à partir de 2 parcelles de notre village de Montigny sous Chatillon sur la merveilleuse année 2014.

Chardonnay : La Pierre Saint Philippe, vigne de 37 ans au sous-sol constitué de marnes argilo-calcaire.

Pinot Noir : Les Basses Lichères, vigne de 26 ans au sous-sol à tendance argileuse et siliceux.

Notes de dégustation

Le nez est délicat et exhale les arômes de vanille avec des notes d'épices et de cannelle.

En bouche, on est séduits par l'amplitude et la force aromatique qui dégage des arômes de fruits secs.

Ce Champagne démontre une entière personnalité d'une merveilleuse pureté.

Accord Mets/Champagne

Il illumine les apéritifs et enrichit les plats les plus fins. Cette cuvée brille lorsqu'elle est associée à un carpaccio de noix de St Jacques ou un gratin de queue d'écrevisse.

Extra Brut : 4 g/l

www.champagne-charlier.com



Suivez nous sur Facebook et sur Instagram