



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



Champagne Cuvée Brut Tradition Domaine Pierre Malingre

Présentation du vin

Terroir

Parcelles cultivées en coteaux et mi - coteaux. Sols sableux et argilo-calcaires. Âge moyen des vignes: 30 ans.

Vendanges

Récoltés à la main, les raisins sont écrasés dans un pressoir à membrane.

Assemblage

Subtil assemblage des trois cépages en parts égales, le Brut Tradition est vieilli en cave pendant 3 à 4 années sur Lattes. Vin de Réserve : 30% Dosage 10G / Litre

Vinification

Les fermentations alcooliques et malactiques sont réalisées en cuves inox thermo-régulées. Après assemblage et mise en bouteille, le Brut Réserve est conservé 5 années en cave pour lui apporter finesse et complexité aromatique.

Informations sur le vin

Couleur	Blanc
Volume	75 cl
Alcool	12,00 %
Type de maison	Récoltant

Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

Ce vin se mariera parfaitement avec un carpaccio de boeuf ou de Saint-Jacques avec un filet d'huile d'olives



Apparence

Il est doté d'une belle robe jaune avec de fines bulles lumineuses.



Nez

Intense et fruité. La fraîcheur s'exprime par des arômes d'agrumes



Bouche

La Bouche est souple et équilibrée. Elle laisse percevoir des notes miellées et de fruits confits.