

Champagne Brut



DEGUSTATION : La robe est légèrement ambrée, le nez puissant dévoile des arômes de fruits secs, d'agrumes confits évoluant vers des touches d'abricot sec et de coing.

ASSEMBLAGE : 70% Pinot Noir / 20 % Chardonnay / 10% Pinot Meunier



SITUATION : Situé dans l'Aube, au Sud-Est de l'appellation Champagne.

SOLS : Coteaux argilo-calcaires, exposition Sud / Sud-Ouest.

CLIMAT : Climat océanique à tendance continentale. La température moyenne annuelle est de 11°C. La pluviométrie est de 650 mm/an avec une faible insolation. La croissance et le développement de la vigne s'en trouvent limités et la maturation des raisins, adaptée à la fraîcheur et à la finesse recherchées dans nos Champagnes.

VENDANGE : Exclusivement manuelle en caisse traditionnelles de 40 kg. C'est bien là une des spécificités du vignoble champenois.

VINIFICATION / ELEVAGE : Fermentation alcoolique et malolactique s'effectuent en cuves inox thermo-régulées dans la pure tradition champenoise ! Vieillesse sur lies. Les bouteilles sont remuées automatiquement à l'aide de gyro-palettes afin d'évacuer la lie. Dosage : 9 g/L.

ACCORD METS / VIN : Idéal à l'apéritif et également en entrée autour d'une quiche.

TEMPERATURE DE CONSOMMATION : Servir frais, entre 6°C et 8°C.

CONSERVATION : A conserver à l'horizontal, dans un endroit sec et frais.

FORMATS DISPONIBLES : 375 mL / 750 mL / 1500 mL / 3000 mL



CHAMPAGNE Paul-Antoine CHRÉTIEN

8 Route de Saulcy - 10200 ROUVRES LES VIGNES

06.19.58.94.25

pa1.chretien@gmail.com