

Champagne Réserve



DEGUSTATION : A l'œil la robe est or aux reflets verts, brillante. Des bulles fines forment un cordon persistant. Le nez découvre des arômes de melon et de fruits blancs (poires) agrémentés d'une touche épicée. La bouche structurée, charnue apporte équilibre et fraîcheur à ce vin tout en finesse et complexité.

ASSEMBLAGE : 30% Pinot Noir / 70% Chardonnay



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 thermorégulées 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 : 8.8 g/L.

ACCORD METS / VIN : Il embellira vos poissons et vos viandes blanches.

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

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

FORMAT DISPONIBLE : 750 mL

CHAMPAGNE Paul-Antoine CHRÉTIEN

8 Route de Saulcy - 10200 ROUVRES LES VIGNES

06.19.58.94.25

pa1.chretien@gmail.com