

## **CHAMPAGNE TERRE D'ÉMOTION**

**Blanc de Blancs – Extra-Brut**

**Domaine Charpentier**

Appellation

AOP Champagne

Cépage

100 % Chardonnay

Terroir

Vallée de la Marne

Charly-sur-Marne & Saulchery

Sols calcaires, silex et meulières

Viticulture

Agriculture biologique

Approche biodynamique

Vinification

Fermentation en cuves inox thermorégulées

Dosage : 4,5 g/L – Extra-Brut

Dégustation

Robe or pâle aux reflets brillants

Nez précis d'agrumes frais, notes crayeuses et florales

Bouche droite, tendue et minérale

Finale saline, nette et persistante

Accords mets & vins

Huîtres, fruits de mer, poissons fins, sashimis, fromages frais

Température de service

8 à 10 °C

Contenance

75 cl