

Champagne Charles Vercy

Brut, cuvée de Réserve



La maison H. Blin pratique l'art du Champagne tout en maîtrisant un caractère et un style remarquable. Localisée à Vincelles au milieu de la vallée de la Marne, il couvre 120 hectares en Pinot de Meunier, Chardonnay et Pinot Noir. Ici, le Pinot Meunier est roi, Ce cépage offre un goût unique et étonnant avec une fraîcheur et un fruité tout en nuance. Les champagnes H. Blin sont les partenaires rêvés de chacun de vos « instants Champagne »

- CÉPAGES :** 70% Pinot Meunier, 20% Chardonnay, 10% Pinot Noir.
- MILLÉSIME :** 70% du millésime 2014, 30% de vins de réserve.
- VIEILLISSEMENT :** Mis en cave en mars 2015, sur latte pendant minimum 18 mois, 100% cuve inox.
- ALCOOL:** 12.5 %
- DOSAGE :** Brut, 9g de sucre par litre, dégorgé trois mois avant livraison.
- SOL :** Terres riches et fertiles, plastiques, siliceuses voir silico-argileuses.
- AGE DES VIGNES :** 30 années.
- VINIFICATION :** Pressoir pneumatique dans les heures suivant la vendange. Fermentation en cuve inox avec contrôle de la température afin de préserver la fraîcheur et le fruité du champagne. Fermentation malolactique.
- DÉGUSTATION :** Une robe jaune, abondance de fines bulles. Au nez, des notes de fruits blancs et de fleurs des champs. En bouche, fluide et charnu. Arômes frais de fruits blancs et de pain frais.
- ACCORD :** En apéritif de tous les jours, une salade de tomate, un fromage à pâte dure, une crème brûlée.



Code :

Prix :

Format : 750 ml

Champagne H. Blin, Vincelles, France / info@cellierdescigales.com



www.cellierdescigales.com

