

Réserve CHAMPAGNE

J.P. CHARPENTIER



- Type** ✓ AOC CHAMPAGNE
- Couleur** ✓ Blanc, 13% vol alcool
- Millésime** ✓ **Assemblage de 10 années de réserve différentes.**
- Origine** ✓ France, montagne de Reims.
- Cépages** ✓ Pinot noir 70%, Chardonnay 30%.
- Terroir** ✓ Le village de Verzenay est situé sur la montagne de Reims son sous-sol crayeux en fait un grand cru d'exception.
- Conduite du vignoble** ✓ Les **Pinots noirs** sont établies à une densité de 8300 pieds /ha et taillées en cordon de Royat.
Le **Chardonnay** est à 8300 pieds/ha mais est conduit en taille Chablis.
La culture est raisonnée, c'est la priorité du domaine de produire des raisins sains avec un minimum d'intrants. Apports d'engrais organique, raisonnement des traitements en fonction du millésime.
Ebourgeonnage, effeuillage et vendange en vert sont pratiqués pour optimiser l'état sanitaire et la maturation des raisins.
- Mode de vinification** ✓ **Vendanges manuelles** en caissettes de 50 kg, à partir du début septembre. **Pressurage dès l'arrivée des raisins. Débourage et fermentation le plus rapidement possible.**
Sous tirage et fermentation malolactique sur lie fines.
Pré assemblage des vins pour constituer les vins réserve.
- Elevage** ✓ Les vins sont élevés en cuves sur lies fines jusqu'à l'assemblage pour le tirage. Ceux-ci peuvent avoir 10 années de vieillissement en cuves.
La mise en cave de ces vins est de 15 mois minimum avant le dégorgement. Les vins que vous dégusterez sont peu dosés (extra brut), ceci permet de respecter au mieux la qualités aromatiques des vins.
- Dégustation** ✓ Couleur claire. Bulles fines. Nez de fleurs blanches de fruits sec mêlé de notes briochée. Sa longueur et son volume en bouche en font un vin à apprécier sur des viandes blanches crémees. **Idéal à l'apéritif**

CHARPENTIER Jean-Philippe
06.81.83.37.85
2 rue du moulin
51260 VERZENAY

Tel 04.68.71.20.96

port

email: jeanphilippe@charpentier.fr

site: <http://www.charpentier.com>