

Barrique CHAMPAGNE

J.P. CHARPENTIER

- Type** ✓ AOC CHAMPAGNE
- Couleur** ✓ Blanc, 13% vol alcool
- Millésime et en barriques.** ✓ **Assemblage de vins vinifiés en cuves**
- Origine** ✓ France, montagne de Reims.
- Cépages** ✓ Pinot noir 50%, Chardonnay 50%.
- 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 établis à une densité de 8300 pieds /ha et taillés 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. Une partie des vins sont vinifiés et élevés en barriques de 205 l, une autre en cuve.**
- Elevage partie** ✓ Les vins sont élevés en cuves sur lies fines jusqu'à l'assemblage pour le tirage. La Barrique représente 50 à 70 % selon l'année.
La mise en cave de ces vins est de 24 mois minimum avant le dégorgement. Les vins que vous dégusterez sont peu dosés (extra brut), ceci permet de respecter au mieux la qualité aromatique des vins.
- Dégustation** ✓ Couleur claire. Bulles fines. Nez d'agrumes et de fruits exotiques mêlé de notes beurrées. Sa complexité et son volume en bouche en font un vin à apprécier sur des poissons en sauce.
Idéal à l'apéritif

CHARPENTIER Jean-Philippe
06.81.83.37.85
2 rue du moulin
51360 VERZENAY
jpcharpentier.fr

Tel 04.68.71.20.96

port

email jpcvin@orange.fr

site <https://vins->