

TRADITION



Terroir : Bergères-sous-Montmirail et Mareuil-le-Port

Cépage : 70% Pinot Meunier, 15% Pinot Noir, 15% Chardonnay

Type de sol : Marne, Argile marneuse, Calcaire marneux

Age moyen : 35 – 40 ans

Densité de plantation : 8262 pieds par hectare

Type de taille : Chablis et Vallée de la Marne

Pressurage : Pneumatique

Vinification : En cuve inox

Dosage : 6 g/litre

Vieillessement : Deux ans sur lattes

Degré alcoolique : 12%

Flaconnage : Bouteille et Demi-bouteille

Dégustation :

Sa robe est d'un jaune soutenu avec des reflets cuivrés. Ses bulles sont fines.

Le nez offre un bouquet aromatique très fruité.

En bouche beaucoup de rondeur, des arômes de fruits rouges et fleurs blanches. La persistance aromatique est d'une belle longueur.

Accompagnement :

Idéal à l'apéritif, il peut aussi vous accompagner de l'entrée au fromage. Ses notes fruitées se marieront parfaitement avec un coq au Champagne ou du gibier.

Champagne Christophe Crochet - 2 rue de Moulin Henry - 51210 BERGERES SOUS MONTMIRAIL
Tel : 03.26.81.37.48

Email : crochetchristophe@orange.fr
www.champagnechristophecrochet.com