



# LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



## Champagne Cuvée Brut Tradition Domaine Pierre Malingre

### Présentation du vin

#### Terroir

Parcelles cultivées en coteaux et mi - coteaux. Sols sableux et argilo-calcaires. Âge moyen des vignes: 30 ans.

#### Vendanges

Récoltés à la main, les raisins sont écrasés dans un pressoir à membrane.

#### Assemblage

Subtil assemblage des trois cépages en parts égales, le Brut Tradition est vieilli en cave pendant 3 à 4 années sur Lattes. Vin de Réserve : 30% Dosage 10G / Litre

#### Vinification

Les fermentations alcooliques et malactiques sont réalisées en cuves inox thermo-régulées. Après assemblage et mise en bouteille, le Brut Réserve est conservé 5 années en cave pour lui apporter finesse et complexité aromatique.

### Informations sur le vin

Couleur	Blanc
Volume	75 cl
Alcool	12,00 %
Type de maison	Récoltant

### Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

*Ce vin se mariera parfaitement avec un carpaccio de boeuf ou de Saint-Jacques avec un filet d'huile d'olives*



#### Apparence

*Il est doté d'une belle robe jaune avec de fines bulles lumineuses.*



#### Nez

*Intense et fruité. La fraîcheur s'exprime par des arômes d'agrumes*



#### Bouche

*La Bouche est souple et équilibrée. Elle laisse percevoir des notes miellées et de fruits confits.*