



CUVÉE SPÉCIALE

Brut



Assemblage : Environ moitié Pinot Noir et moitié Chardonnay.

Sols : Vignes établies sur des sols argilo-calcaires et des sous-sols de craie assurant un bon drainage.

Le vignoble : Le vignoble, situé dans l'Aube, au sud de la zone d'appellation Champagne, s'étend sur les vallées de l'Ource, de l'Arce et de la Seine sur des parcelles aux terroirs variés.

Elaboration : Elaboré selon la méthode traditionnelle champenoise avec contrôle de température et seconde fermentation en bouteille.

Vieillessement : Durée de vieillissement de 36 mois.

Nez : Nez intense, mûr et frais, mêlant arômes de brioche et de fruits à une touche minérale.

Bouche : Bouche harmonieuse marquée par les mêmes parfums de brioche et de fruits.

Dégustation : Un champagne indiscutablement réussi, mariant avec bonheur, maturité, rondeur et fraîcheur.

Servir entre 8 et 10°C
12% alcool

Champagne Cheurlin-Dangin

17 Grande Rue - 10110 Celles-sur-Ource

Tel. 03 25 38 50 26 | **Email.** contact@cheurlin.fr

Web. www.cheurlin-dangin.fr