



# CUVÉE CHRISTIANE

Brut



**Assemblage** : Pinot Noir vieillit en fûts de chêne.

**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.

**Viellissement** : Durée de vieillissement de 36 mois.

**Robe** : Robe jaune or brillant, bulles fines formant un cordon persistant.

**Nez** : Nez vineux et mûr aux arômes de brioche, de pomme, légèrement toasté de par son passage sous bois.

**Bouche** : Bouche ronde séduisante, au dosage bien intégré qui confirme les arômes relevés de l'olfaction.

*Servir entre 8 et 10°C  
12,5% alcool*



**Champagne Cheurlin-Dangin**

17 Grande Rue - 10110 Celles-sur-Ource

**Tel.** 03 25 38 50 26 | **Email.** [contact@cheurlin.fr](mailto:contact@cheurlin.fr)

**Web.** [www.cheurlin-dangin.fr](http://www.cheurlin-dangin.fr)