



CHAMPAGNE  
*Charles Heston*



**L'AGAT**  
**BLANC DE NOIRS**  
**Gourmandise & Equilibre**

La cuvée L'AGAT est issue d'un assemblage de 50% de Pinot Meunier et de 50% de Pinot Noir, elle déploie sa rondeur et son fruitée tout au long de la dégustation.

**VINIFICATION**

Vendanges manuelles

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées

Fermentation malolactique

Dosage 6 g/l

Vieillessement : élevage 24 mois minimum sur latte dans nos caves.

**NOTES DE DÉGUSTATION**

C'est derrière une intense robe jaune paille avec des reflets or que se cache une effervescence aux bulles fines et persistantes. Un nez délicat et gourmand se livre à nous, alliant fruits rouges et noirs qui nous emmène à mesure de la dégustation sur des arômes de pain grillé. Une attaque vive, ronde, et de fruits rouges mûrs nous guide avec une sensation de sucrosité sur une note finale longue et riche.

« FLEURON DE LA MAISON, L'AGAT DÉPLOIE SA RONDEUR ET SA GOURMANDISE POUR REFLÉTER LES GRANDS BLANC DE NOIRS »



Puissant et aromatique, L'AGAT s'accordera parfaitement avec des mets affinés comme du jambon des Ardennes fumé sur un pain d'épeautre.

**CAVEAU DE VENTE - BAR À CHAMPAGNE**

20 Route de Thil - 51220 VILLERS-FRANQUEUX - Tél. 03 26 03 08 78 - [www.champagne-charlesheston.com](http://www.champagne-charlesheston.com)