



CHAMPAGNE
Charles Heston

L'AMBASSADRICE

Prestance & Intensité

La cuvée L'AMBASSADRICE issue d'un assemblage de 50% de Chardonnay et de 50% de Pinot Noir se distingue par sa finesse et sa grande élégance.

VINIFICATION

Vendanges manuelles

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées

Fermentation malolactique

Dosage 6 g/l

Viellissement : élevage 24 mois minimum sur latte dans nos cave.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce champagne se découvre à l'œil avec une belle robe jaune pâle aux reflets dorés. L'effervescence se compose de fines bulles dynamiques. Un nez élégant et délicat, avec un bouquet riche dominé par le chardonnay, laisse apparaître en premier lieu des notes citronnées et minérales, puis évolue sur la gourmandise fruitée du pinot noir. La complexité aromatique perçue en bouche est saisissante par sa richesse, fruits blancs à maturité, petits fruits rouges frais. Une élégante trame acide nous conduit sur une longueur persistante.

« A LA CROISÉE DES SABLES ET DES ARGILES, LE CHARDONNAY ET LE PINOT NOIR RENDENT HOMMAGE À L'ÉLÉGANCE »



Ce champagne s'accordera parfaitement avec une poêlée de Saint Jacques flambées au cognac.

CAVEAU DE VENTE - BAR À CHAMPAGNE

20 Route de Thil - 51220 VILLERS-FRANQUEUX - Tél. 03 26 03 08 78 - www.champagne-charlesheston.com