



CHAMPAGNE
Charles Heston

SÉLECTION BRUT

Équilibre & Harmonie

La Cuvée Sélection Brut est issue d'un assemblage des trois cépages champenois : 50 à 60% de Chardonnay complété par 30% de Pinot Meunier confère au vin minéralité et rondeur. L'ajout de 20% de Pinot Noir apporte une touche fruitée.

VINIFICATION

Vendanges manuelles

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées

Fermentation malolactique

Dosage 7 g/l

Vieillessement : élevage 48 mois minimum sur latte dans nos caves.

NOTES DE DÉGUSTATION

Derrière une somptueuse robe or intense aux reflets dorés, ce champagne dévoile une élégante effervescence avec de fines bulles promesse d'une dégustation gourmande. C'est un nez délicat et complexe qui se livre à nous, mêlant des notes florales, mais aussi de fruits compotés, ou encore de miel et de brioche. L'harmonie de la bouche, vient renforcer la gourmandise avec des fruits secs et des fruits blancs mûrs et quelques épices. C'est un équilibre parfait qui procure une sensation riche et crémeuse pour laisser place à une note finale gourmande et persistante.

« ENTRE HARMONIE ET DÉLICATESSE LA CUVÉE SÉLECTION BRUT DÉVOILE LA PLEINE RICHESSE DU TERROIR DU MASSIF DE SAINT THIERRY »



Son onctuosité et son raffinement sauront accompagner à la perfection les traditionnelles volailles rôties et pomme grenailles à l'huile des repas de famille.

CAVEAU DE VENTE - BAR À CHAMPAGNE

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