



CHAMPAGNE
Charles Heston



SÉLECTION CHARDONNAY BLANC DE BLANCS

Générosité & Subtilité

La Cuvée Sélection Chardonnay est issue d'un assemblage de 100% de Chardonnay provenant des différents villages du Massif de Saint Thierry, vinifiée en cuves et fûts de chênes sélectionnés en forêt de Pouillon, elle dévoile élégance et fraîcheur avec de subtiles notes boisées.

VINIFICATION

Vendanges manuelles

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées et en fûts de chêne sélectionné en forêt de Pouillon

Fermentation malolactique

Dosage 6 g/l

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

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec une lumineuse robe jaune pâle aux reflets or blanc, ce champagne laisse apparaître une effervescence de fines bulles dynamiques. Des fleurs blanches ainsi que des agrumes se dévoilent au premier nez, ensuite, des fruits mûrs avec des arômes briochés et miellés prennent place. La bouche nous livre une attaque vive, nous retrouvons la promesse de la gourmandise perçue au nez. Le juste équilibre du dosage préserve l'acidité et la fraîcheur de ce vin qui lui confère une note finale acidulée avec une remarquable salinité.

« CE CHARDONNAY EST À L'AUBE DE SA PLÉNITUDE,
SA COMPLEXITÉ SUBLIME SA FRAICHEUR ET SA VIVACITÉ »



Avec son intensité et sa subtilité, elle se déguste accompagnée d'un bar entier grillé à la plancha ou encore des fromages affinés comme le parmesan.

CAVEAU DE VENTE - BAR À CHAMPAGNE

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