



CUVÉE CARTE OR

Brut ou Demi-sec



Assemblage : Pinot Noir majoritaire et Chardonnay.

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.

Vieillessement : Durée de vieillissement de 36 mois.

Robe : Robe or clair, bulles fines et peristantes.

Nez : Nez de belle intensité, riche et fruité.

Bouche : L'assemblage des cépages apporte la fraîcheur et le fruité qui se révèle être équilibré aussi bien au nez qu'en bouche.

Dégustation : D'une belle longueur et légèrement minéral, ce champagne est le compagnon idéal pour vos cocktails apéritifs et soirées festives.

Servir entre 8 et 10°C
12% alcool

Champagne Cheurlin-Dangin

17 Grande Rue - 10110 Celles-sur-Ource

Tel. 03 25 38 50 26 | **Email.** contact@cheurlin.fr

Web. www.cheurlin-dangin.fr