



CHAMPAGNE A. BARTEL

UNE MARQUE DE LA MAISON CHASSENAY D'ARCE

CUVÉE BRUT

Charpenté et généreux, il étonne par sa souplesse et son fruité

Le champagne A.Bartel Brut est l'expression du terroir de la Côte des Bar. C'est sur des crus d'exception, tout au Sud de la Champagne, que les 130 familles de vigneronns de la Maison exploitent 325 ha d'un vignoble unique et singulier.

ASSEMBLAGE :

Majorité du cépage Pinot Noir décliné sur plusieurs vendanges.

VINIFICATION :

Vinification en cuve inox thermo régulée. Fermentation Malolactique.

DÉGUSTATION :

Couleur jaune or pâle avec une belle effervescence. Nez franc, élégant, frais et complexe avec des notes de fleurs blanches, de fruits jaunes. Bouche fraîche, généreuse, d'un bel équilibre avec une longue finale aux accents de pêche. Un champagne expressif et fin.

Les vins sont servis à la température de 8°C pour une dégustation optimale de 10 à 12°C.

