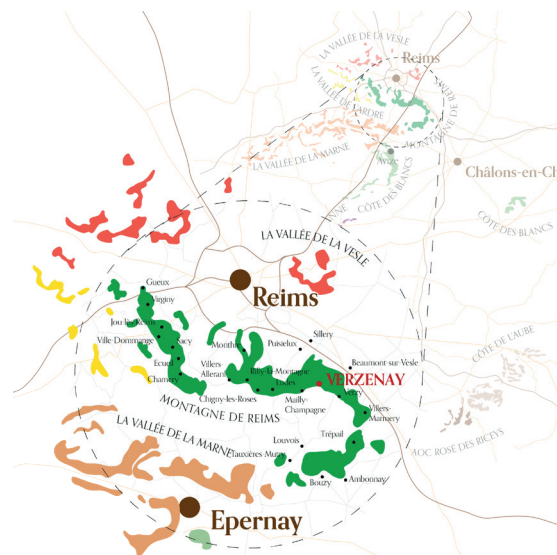


CHAMPAGNE  
GRAND CRU  
**VERZENAY | 15 | 40**

*Verzenay Grand Cru exprime l'élégance et la finesse des Pinots Noirs de la Montagne de Reims.*

Couleur  
Cépage  
Appellation

**Blanc**  
**Pinot Noir**  
**AOC Champagne**



Origine : <b>VERZENAY</b> Grand Cru 100%	Opus # : <b>15</b>	Dosage : <b>4,0 g</b>	Date de dégorgement : <b>06/07/2020</b> N° DE LOT : CVL-VZ2007
--	-----------------------	--------------------------	--

#### TERROIR

<b>Origine des raisins</b>	100% Verzenay Grand Cru <b>Montagne de Reims</b>
<b>Parcelle</b>	Coeur de Terroir (Verzenay)
<b>Age des Vignes</b>	20 ans
<b>Exposition</b>	Nord
<b>Type de Sols</b>	Craie et Limon Sableux
<b>Altitude</b>	320 m
<b>Méthode</b>	Viticulture Durable Champenoise (VDC)

#### VINIFICATION

##### 100% Vendanges Manuelles

<b>Pressurage</b>	Fractionné (les tailles sont séparées des cuvées et sont éliminées)
<b>Fermentation</b>	En cuve inox
<b>Vins de Reserve</b>	20%
<b>Mise en Bouteille</b>	Juin 2016
<b>Vieillessement</b>	42 mois sur lattes
<b>Degré</b>	12,5 %

#### SUGGESTION DE SERVICE

<b>Consommation</b>	A boire dans les 2 ans
<b>Température</b>	8 °C
<b>Accords Mets-Vins</b>	Veau Grenadin, Volaille de Bresse, Chaource

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Cet élégant Champagne aux légères nuances amarantes se caractérise par un nez précis où la groseille et la framboise s'harmonisent avec la minéralité de la craie. Sa bouche fraîche et salivante fait ressortir des notes de petits fruits rouges avec subtilité ainsi que quelques épices douces. Sa finale tout en longueur se caractérise par la noblesse d'une légère pointe d'amertume.

**Il définit justement la « délicatesse » du terroir Grand Cru de Verzenay.**