



COMPTOIRS  
DES  
VIGNERONS  
DE CHAMPAGNE

vigneron  
indépendant

# Fiche technique

CHAMPAGNE  
*Charles*  
POUGEOISE  
RÉCOLTANT MANIPULANT  
À VERTUS

## CUVÉE GRANDE RÉSERVE



### Cépages

100% chardonnay, Blanc de Blancs

### Vinification

Vendange manuelle  
Fermentation alcoolique en cuve traditionnelle en émaille, suivi de la fermentation malolactique

### Vieillessement

48 mois minimum en cave

### Dosage

Liqueur d'expédition Brut  
**5g/L**

### Dégustation

Ce champagne met en avant notre terroir avec de très fines bulles persistantes et des arômes de noisette et de brioches.

### Service

Conserver la bouteille allongée  
Servir frais entre 8° et 10°C

### Potentiel de garde

3 à 5 ans

### Accords mets-vins

Apéritif, poissons gras, crustacés

