



CHAMPAGNE

**BAUGET-JOUE**



## "CARTE BLANCHE"

### NOTES DE DEGUSTATION

Le Champagne "Carte Blanche" présente une élégante robe couleur or pâle satinée.

Le nez est fruité et révèle des notes d'agrumes frais et de fruits à chair jaune comme la poire et la pêche.

En bouche, ce Champagne se montre très élégant. L'attaque est fine et rafraîchissante tandis que le milieu de bouche, crémeux et onctueux, développe de subtils arômes de fruits compotés.

La finale, toute en légèreté, est tendue et persistante.

La « Carte Blanche » vous séduira à l'apéritif ou pour accompagner une entrée de poisson.

Disponible en bouteille et demi-bouteille.

**Récompense : 90 points au Winespectator Magazine.  
87 points au WINE ENTHUSIAST 2014.  
Médaille d'Argent- MUNDUS VINI 2015.**

### Données Techniques

**Assemblage :** Chardonnay 60%  
Pinot Noir 10%  
Pinot Meunier 30%  
80% de vins de la vendange 2013  
20% de vins de réserve.

**Vieillessement sur Lattes :** 20 mois

**Après dégorgement :** 4 mois

**Millésime :** Brut sans Année

**Production annuelle :** 80 000 bouteilles

**Pressurage :** Traditionnel

**Vendange :** manuelle

**Vinification :** en cuves inox

**Alcool :** 12,5%

**Dosage :** 7-8 grs/litre

**Fermentation Malolactique :** oui

### **Origine des raisins :**

Le Chardonnay provient principalement du village de Mancy. Le Pinot Meunier et le Pinot Noir viennent des villages de Damery et Hautvillers.

