CHAMPAGNE
CHANOINE FRÈRES
1730

BRUT



HISTOIRE

Fondée en 1730 par Pierre Chanoine, la seconde plus ancienne Maison de Champagne prend à sa succession son nom actuel « Chanoine Frères ». Depuis près de 300 ans, Champagne Chanoine Frères reste fièrement attaché à ses valeurs artisanales et fraternelles, et à son style originel.

STYLE

Un assemblage précis autour des trois cépages champenois, Chardonnay, Meunier et Pinot noir avec toujours une majorité de Pinot. Le Pinot Noir provient essentiellement de la Côte des Bar, région la plus au sud du vignoble de la Champagne.

ASSEMBLAGE

Pinot Noir: 50%
Meunier: 30%
Chardonnay: 20%

Dosage: 8 gr/l

DÉGUSTATION

Œil: Or cuivré.

Nez: Expressif avec des notes de fruits frais: quetsche, figue et cerise noire.

Bouche: Précise avec une finale gourmande sur des notes d'agrumes et d'épices.

À TABLE

Apéritif, planche de charcuterie, pâté croute.

RÉCOMPENSES

Médaille d'Or - Gilbert & Gaillard 2024
Une étoile – Guide Hachette des Vins 2027
91 Pts – James Suckling 2026

L'ESPRIT ARTISANAL ET FRATERNEL DEPUIS 1730