CHAMPAGNE
CHANOINE FRÈRES
1730

DEMI SEC



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%

DÉGUSTATION

Œil: Or cuivré.

Nez: Riche avec des notes de poire confite, de cassis, de dattes, de pâtes de fruits et de miel.

Bouche: Bel équilibre entre fraîcheur et douceur, une finale onctueuse avec une pointe de réglisse.

À TABLE

Foie gras aux figues, fromage à pâte persillée, poires rôties au bleu, noix croquantes, miel doré et thym frais.

L'ESPRIT ARTISANAL ET FRATERNEL DEPUIS 1730