CHAMPAGNE
CHANOINE
FRÈRES
1730

ORGANIC – EXTRA 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

Les raisins sont issus exclusivement d'un domaine de 16 hectares situé au cœur de la Vallée de la Marne, sur les villages de Verneuil et Vandières et cultivé en agriculture biologique. Le faible dosage préserve toute la fraîcheur et la pureté du fruit.

ANNÉE 2020

L'année 2020 a été marquée par des conditions climatiques extrêmes et contrastées. Un hiver doux et pluvieux a favorisé la précocité du cycle végétatif qui s'est poursuivi au printemps avec des températures supérieures à la moyenne.

Le début de l'été, sec et ensoleillé, a permis une floraison rapide et homogène. Les conditions caniculaires des mois de juillet et d'août avec des épisodes de sécheresse et des températures records ont conduit à vendanger dès le 17 août. Les champagnes de cette année sont à la fois concentrés, équilibrés et dotés d'une belle fraîcheur, reflet d'une année climatique unique.

ASSEMBLAGE

Base Vendange: 2020 - 100%
Pinot Noir: 46%
Chardonnay: 36%
Meunier: 18%

Production limitée à 50 000 bouteilles

DÉGUSTATION

Œil: Or soutenu.

Nez: Belle intensité aromatique, marquée par des notes de fruits secs et de poire rôtie.

Bouche: Une attaque ronde et ample, immédiatement enveloppante. Les saveurs évoquent la pâte de coing, de poire et d'abricot. La finale, longue et acidulée, s'étire sur une touche épicée mêlée à un fruité persistant. Un champagne gourmand avec une certaine plénitude qui illustre la typicité de l'année 2020.

À TABLE

Coquilles Saint-Jacques accompagnées de radis croquants et sauce verte, papillote de lotte aux épices et risotto au citron et asperges.

L'ESPRIT ARTISANAL ET FRATERNEL DEPUIS 1730