CHAMPAGNE
CHANOINE FRÈRES
1730

PREMIER CRU – 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

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: 39%
Chardonnay: 31%
Meunier: 30%

Base Vendange: 2022
Vin de réserve: 14%

Dosage: 5 gr/ litre (extra brut)

DÉGUSTATION

Œil: Or pâle.

Nez: Délicat et épanoui, porté par des notes de poire fraîche et de pêche blanche.

Bouche: Une attaque aérienne tout en fraîcheur avec des notes de mangue et de nectarine. L'équilibre entre la rondeur du fruit et la tension minérale crée une belle harmonie.

À TABLE

Apéritif, tacos de poisson blanc salsa de mangue, poulet rôti et crab cakes.

RÉCOMPENSES

91 pts – James Suckling 2026
90 pts – Decanter 2026

L'ESPRIT ARTISANAL ET FRATERNEL DEPUIS 1730