

DEMI-SEC

CHAMPAGNE
**CHANOINE
FRÈRES**
1730



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.

STYLE

Un assemblage précis autour des trois cépages champenois, Chardonnay, Meunier et Pinot noir avec 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

Base Vendange: 2022

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.

A 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