



CHAMPAGNE  
CHANOINE  
FRÈRES

1730

VINTAGE 2014



## 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

Le Pinot noir provient essentiellement de la Côte des Bar, région la plus au sud du vignoble de la Champagne.

## ANNÉE 2014

L'année 2014 est marquée par un été froid et pluvieux. Fort heureusement, cet été sera suivi d'une période chaude et sèche très propice à la maturation des raisins. Les vendanges débutent le 8 septembre, la qualité et la quantité de raisins récoltés permettront d'élaborer un millésimé avec de la fraîcheur et un beau potentiel de garde.

## ASSEMBLAGE

Pinot Noir: 55%  
Chardonnay: 45%

## DÉGUSTATION

**Œil:** Or soutenu.

**Nez:** Généreux avec des arômes de brioche et de fruits jaunes compotés.

**Bouche:** Ample avec des saveurs de miel, de pâte de coings. Une finale longue et aérienne.

## A TABLE!

Risotto aux cèpes, foie gras poêlé.

L'ESPRIT ARTISANAL ET FRATERNEL DEPUIS 1730