



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