



C H A M P A G N E

Charles Beaudouin

à Nogent-l'Abbesse

L'ALACRITE

EXTRA-BRUT

« Vivacité et enjouement » - Ce Champagne Blanc de Blancs est élaboré à partir de raisins issus du Mont de Berru, terroir de Chardonnay. Son faible dosage en sucre lui confère un caractère vif, très équilibré, avec une belle fraîcheur.

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay issus du Mont de Berru

Base Vendange 2021 : 56%

Vins de réserve 2020 : 16% | 2019 : 9% | 2018 : 19%

DOSAGE

5,2 g/L

ÉLABORATION

Vinification & élevage en cuve inox

Fermentation Malolactique réalisée

Tirage : 21/06/2022

Dégorgement : 10/11/2023

SO2 Total : 54mg/l

DÉGUSTATION

Robe jaune intense.

Le nez est gourmand et généreux, il exprime des arômes d'agrumes confites, de pêches blanches et de craie.

L'attaque en bouche est vive, la bulle est crémeuse. Arômes de pâtisserie, tarte au citron. La finale est rafraîchissante sur une salinité persistante.

Vif ●●●○

Fruité ●●○○

Intense ●○○○

