



CHAMPAGNE

Charles Beaudouin

à Nogent-l'Abbesse

L'ALCHIME

EXTRA-BRUT

« Art de purifier » - Ce Champagne est un assemblage des plus belles parcelles de Chardonnay du Mont de Berru. La vinification et l'élevage sont réalisés en foudre, suivi d'une longue maturation sur lie (6 ans) afin d'exprimer pleinement le potentiel du Chardonnay. L'Alchime sublime ainsi notre Terroir en révélant une grande richesse aromatique et complexité.

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

Parcelles : La Brigode, Le Chaud-Soleil

Assemblage 2012 : 60% | 2013 : 13% | 2014 : 27%

DOSAGE

4,8 g/L

ÉLABORATION

Vinification & élevage en Foudre

Fermentation Malolactique réalisée

Tirage : 05/03/2015

Dégorgement : 01/11/2021

SO₂ Total : 52 mg/l

DÉGUSTATION

Robe or jaune parée d'une belle brillance, fine effervescence.

Le nez est intense et complexe, les agrumes légèrement confits laissent place aux arômes vanillés puis aux notes de miel et de pain d'épices.

Belle amplitude gustative délivre ses secrets d'arômes gourmands tout en finissant sur une remarquable fraîcheur.

Vif ● ○ ○ ○ ○

Fruité ● ● ○ ○

Intense ● ● ● ●

