



CHAMPAGNE
PIERRE-EMMANUEL
PAQUAY



Chronos

BRUT BLANC DE
BLANCS

“L’aura hivernale”



Terroir

Terroir de Villers-Marmery, Village classé Premier Cru, 98% de Chardonnay implanté sur le Domaine.

Vinification

Pour ma cinquième vendange, dame nature m’a offerte une qualité de raisins exceptionnelle. Cet élixir de 2007 est sublimé par notre Solera.

Assemblage

Champagne Blanc de Blancs, 60% année 2007, 40% vin de Réserve.

Dosage

Brut - dosé à 7 g/litre.

Dégustation

L’expression de ce vin passe par le vieillissement. La magie du temps opère en donnant au Champagne une dimension gastronomique avec des notes concentrées de coing, de tabac blond et de brioche. C’est une véritable Cuvée Conceptuelle de Vigneron, ce Blanc de Blancs vous séduira par sa finesse et la fraîcheur des agrumes aux saveurs de compotés.

Garde

4 à 5 ans.

Suggestion d’association

S’accorde avec des entrées iodées, des plats à base de poissons, jusqu’aux desserts les plus fruités.



1 Place de la République 51380 Villers-Marmery

+33 (0)6 82 12 48 87 - contact@champagne-pepaquay.fr - www.champagne-pepaquay.fr

