



CHAMPAGNE
PIERRE-EMMANUEL
PAQUAY



Orion

BRUT BLANC DE
BLANCS

“L’aube printanière”

Terroir

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

Vinification

Depuis 2015, je travaille mes vins en fermentation spontanée. Tout au long du processus, les vinifications et élevages sont suivis de près afin d’éviter l’ajout de tout intrant.

Assemblage

Champagne Blanc de Blancs : 50% année 2018, 50% vin de Réserve.

Dosage

Brut - dosé à 7 g/litre.

Dégustation

Soutenue, sa robe dorée laisse s’échapper une effervescence parfaitement maîtrisée. Nez ouvert sur l’amande fraîche, la viennoiserie et un fond toasté. Belle attaque franche en bouche, poire et notes balsamiques pour ce champagne très équilibré.

Garde

2 à 3 ans.

Suggestion d’association

Cuvée élégante et spontanée particulièrement adaptée à l’apéritif. La délicatesse de ses arômes, aux accents fruités, délieront les papilles. C’est un champagne de tous les instants.



1 Place de la République 51380 Villers-Marmery

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

