



CHAMPAGNE
PIERRE-EMMANUEL
PAQUAY



Chrysope

BLANC DE BLANCS

« Une singularité éthérée »

Terroir

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

Vinification

Né de la vendange 2019, ce vin a été créé avec la volonté de faire au plus simple, en évitant tout ajout de sulfites ou de produits œnologiques. Issu exclusivement du cœur de cuvée, il a été réservé dans sa plus grande pureté avant que la fermentation ne démarre naturellement.

Conservé en fût fermé jusqu'au début de l'année, il a été tiré en janvier 2020, puis dégorgé en février 2024, sans aucune liqueur d'ajout.

Assemblage

Champagne Blanc de Blancs, Millésime 2019

Dosage

Dosé à 0 g/litre.

Dégustation

Il s'exprime d'abord par un nez marqué de fruits confits, et une touche de figue qui apporte une belle gourmandise. La bouche est plus vive, dominée par des notes d'agrumes typiques du Chardonnay, offrant une sensation légère.

Garde

4 à 5 ans.

Suggestion d'association

S'accorde avec du pain, un comté ou une tomme, ainsi que du foie gras ou des fruits de mer - un accord simple & festif



1 Place de la République, 51380 Villers-Marmery

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

