



CHAMPAGNE  
PIERRE-EMMANUEL  
**PAQUAY**



*Orion*

BRUT  
BLANC DE  
BLANCS



#### **Terroir**

Terroir de Villers-Marmery, Village classé Premier Cru (1er 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.

