



CHAMPAGNE
PIERRE-EMMANUEL
PAQUAY



La Cuvée du Vieux Chêne

EXTRA BRUT
BLANC DE
BLANCS



Terroir

Terroir de Villers-Marmery, Village classé Premier Cru (1er Cru) 98% de Chardonnay implanté sur le Domaine.

Vinification

La splendeur du Chardonnay, la richesse aromatique d'un fût, une vinification naturelle dans la digne tradition des moines créateurs bénédictins.

Assemblage

Une parcelle, un fût, une année. Champagne Blanc de Blancs issu des Monts Medy.

Dosage

Extra Brut - dosé 3 g/l.

Dégustation

Diaphane, sa robe pâle aux reflets argentés laisse apparaître de jolies bulles tout en finesse. Premier nez d'amandes douces posées sur un fond de tabac blond et d'épices douces. Attaque délicate en bouche, fraîche et crayeuse pour un développement minéral très prononcé jusqu'en finale.

Garde

5 à 10 ans.

Suggestion d'association

Splendide Cuvée d'apéritif. Belle escorte d'huîtres, de fruits de mer, de poissons en papillotes, de mets fins et délicats.



1 Place de la République 51380 Villers-Marmery

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

