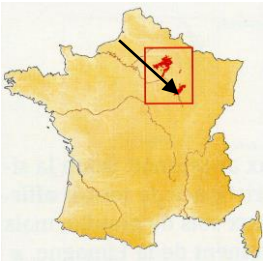
L'Antre Deux Verres
09 86 69 56 36
www.le-grand-restaurant.com

Appellation
Champagne Grand Cru
Blanc de blanc

Producteur : Guy Charlemagne
https://www.champagne-guy-charlemagne.com/

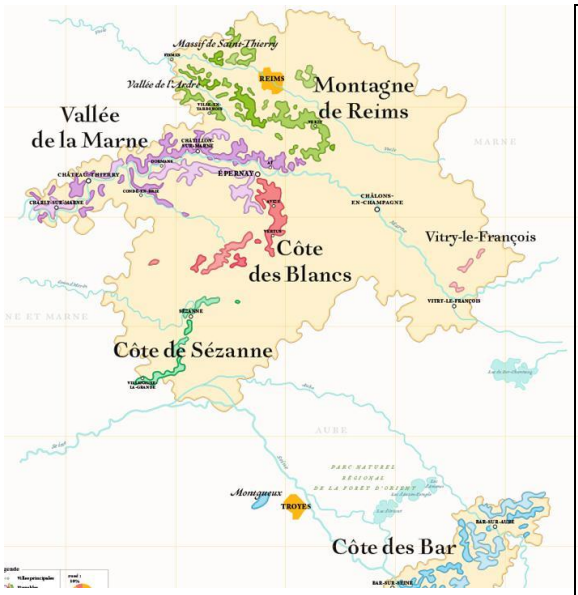


Région
Champagne
Sous région
Côtes des blancs

Situation géographique
Mesnil sur Oger

Millésime

Note :



Principaux cépages
Chardonnay

Terroir
Craies et calcaire

Climat
Exposition est, sud est

Observations
- □ A.O.C. depuis l936.
- □ Existe en blanc et rosé. C'est le seul vin en France, on l'on mélange du vin blanc et du vin rouge pour faire un vin rosé.
- □ Superficie de 30 900 Ha pour une production de 2 300 000 hl soit un rendement moyen de base de 74 Hl/ Ha.
- □ Un champagne Blanc de blanc est fait uniquement à base de chardonnay, il existe aussi des champagnes blancs de noirs.
- □ Age moyen de la vigne : 42 ans.
- □ Famille de vignerons depuis 1892.
- □ Production du domaine (15 Ha) de 130 000 bouteilles dont 70 % part à l'export.
- □ Se bois dans une flute et non dans une coupe.
- □ Le champagne se conserve debout.
- □ Température de service de 8 à 10° C.

Examen visuel :
- ■ Limpidité, intensité :
- ■ Impression générale :

Examen olfactif :
- ■ Intensité :
- ■ Nuances aromatiques et impression générale :
- ■ Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant □ Déplaisant □
- ■ Attaque :
- ■ Milieu de bouche :
- ■ Finale :
- ■ Conclusion :

Accords mets et vin

Le champagne va avec tout.

Originalité

Custacés, sushi, saumon, foie gras, patta negra…

Remarque : Un classement des différents crus de la Champagne fut établi par les instances professionnelles au début du 20ème siècle. Cette classification appelée "l'échelle des crus" valorise les villages à partir de 80% jusqu'à 100%. Actuellement, parmi 313 villages viticoles qui sont autant de crus délimités que compte la Champagne, seulement 17 d'entre eux bénéficient de la valeur 100% soit l'appellation GRAND CRU. Le Mesnil-sur-Oger et Oger, terroirs de la maison CHARLEMAGNE sont deux Grands Crus prestigieux du vignoble Champenois, où le Chardonnay, raisin le plus convoité de toute la Champagne est roi. Seuls les meilleurs lieux-dits du terroir sont sélectionnés pour l'élaboration des cuvées GRAND CRU tels que Chétillon, Coullemets, Vaucherots, Mont-Joly, Aillerand du Midi...
Elaborée à partir des têtes de cuvées, vinifiée en cuve inox, dosage de 6g/l et vieilli 3 à 4 ans en cave.