

CHAMPAGNE



CHARLES KOENIG PREMIER CRU

Origine

Cette cuvée est constituée de 5 crus parmi les villages Premier Cru et Grand Cru répartis sur l'ensemble de l'appellation Champagne.

Les 3 cépages autorisés en Champagne sont assemblés selon les proportions suivantes :

- ▶ 45% Pinot Noir
- ▶ 40% Meunier
- ▶ 15 % Chardonnay

Méthode de vinification

Le raisin est cueilli manuellement pendant les vendanges.

La fermentation alcoolique transforme le sucre du raisin en alcool. La fermentation malolactique donne une plus grande rondeur au vin.

En février, les vins de la dernière vendange sont assemblés, auxquels on ajoute environ 20% de vins de réserve issus des années précédentes.

La filtration est la plus légère possible afin de respecter toutes les qualités du vin.

La prise de mousse s'effectue en cave avec un contrôle permanent de la température.

Le champagne vieillit ensuite en cave de 3 à 4 ans jusqu'au dégorgement.

Le dégorgement (éjection des lies) est réalisé quelques mois avant la date d'expédition.

Caractéristiques du vin

- ▶ Visuel : Couleur jaune dorée intense
- ▶ Olfactif : Arômes floraux développés et fins à dominante d'agrumes et de fruits jaunes
- ▶ Gustatif : Champagne très élégant, fin et équilibré, avec des notes d'agrumes

Le dosage en sucre est d'environ 10 g/l.

Conseil de dégustation

Champagne d'apéritif, il peut également s'apprécier tout au long d'un repas. Il se déguste d'une manière optimale à une température se situant entre 8 et 10°C.

La durée de conservation est d'environ 2 à 3 ans, couchée à l'abri de la lumière et stockée au frais (entre 12 et 16°C).

