



**Appellation** : AOC Champagne Chamery 1<sup>er</sup> Cru

**Dénomination** : C. de Pinots Brut

**Le domaine** : Perseval-Farge

Ce domaine intimiste et familial est représenté aujourd'hui par Benoist et Henry, respectivement 5e et 6e génération à prendre soin des vignes de leurs aïeux : Perseval-Farge. Ils gardent un oeil attentif et passionné sur les 4 hectares de la propriété. Le Domaine est certifié en Agriculture Biologique et Henry s'essaie de plus en plus aux techniques de la Biodynamie sans certification.

C'est au sein de ce vignoble lové en plein coeur de la Montagne de Reims que toute la richesse aromatique des cépages caractéristiques des Champagnes s'exprime : Pinot Noir, Meunier, Chardonnay. La vinification est très respectueuse de la tradition avec l'utilisation d'un pressoir vertical et de Barriques patinées en Bourgogne pour ne pas apporter de notes boisées. La Maison cultive l'art des assemblages avec le recours à de nombreux vins de réserves gagent de régularité et complexité. Les finales sapides, élégantes et fraîches constituent la « patte » Perseval-Farge.

**Le terroir** : Argilo-sableux

**Les Cépages** : Pinot Noir, Meunier

**Elevage** : Cuve inox

**Formats disponibles** : Bouteille 75 cl

**Notre appréciation** :

Un champagne de table au registre automnal. Les cépages Pinot Noir et Meunier offrent une palette aromatique complexe et mettent en valeur des bulles fines et de belles régularités. Sa trame structurée, sa richesse et sa longueur sont résolument vineuses. La finale est signée. Sapide - à la fois aérienne et intense avec des notes salines.

**Certification** : Le Domaine est certifié AB mais l'utilisation de vins de réserve non certifiés pour cette cuvée ne permet pas la revendication.

