



Appellation : AOC Champagne Chamery 1^{er} Cru

Dénomination : C. de Nature Zéro Dosage

Le domaine : Perseval-Farge

Ce domaine intimiste et familial est représenté aujourd'hui par Benoist et Henry, respectivement 5^e et 6^e génération à prendre soin des vignes de leurs aïeux : Perseval-Farge. Ils gardent un œil 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 cœur 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, Chardonnay

Elevage : Cuve inox

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

Le vin présente une très belle matière qui ne nécessite aucun dosage. Ce brut nature impressionne par sa pureté et sa droiture. On se laisse surprendre et charmer par cette fraîcheur, cette finesse et cette gaieté qui sont une invitation à y revenir !

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

