Appellation : AOC Champagne Chamery 1er Cru

Dénomination : C. de Chardonnay 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. Meslier ou encore Pinot Gris viennent sublimer les assemblages !

Le terroir : Argilo-sableux

Les Cépages : Chardonnay

Elevage : Cuve inox

Formats disponibles : Bouteille 75 cl

Notre appréciation :
Le terroir argilo/sableux de Chamery transpire à travers cette cuvée, 100 % Chardonnay. Maîtrisée et précise, l'expression de ce cépage blanc prend tout son sens avec une effervescence juste et fine sur une ligne vive et droite. 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.

Chemin des Vignes - 85770 VIX | contact@mercier-vins.com | www.mercier-vins.com | Tel : 02.51.00.60.87
TVA : FR 17 331 321 091 | SIRET 331 321 091 00034 | APE 4634 Z | SARL au capital de 68 970 €