



Vigneron indépendant / Récoltant manipulateur

BRUT BLANC DE BLANCS

Origine : Vallée de la Marne 'Crouttes sur Marne' / France.

Appellation : AOC Champagne.

Cépage(s) : Chardonnay 100% .

Culture : Des méthodes écologiques à faible impact environnemental.

Élevage : Minimum 4 ans en cave.

Contenance : 75 cl.

PRESENTATION:

Il ne s'agit pas de n'importe quel Champagne !!

Nos différentes parcelles sont implantées sur trois communes, Crouttes sur Marne, Charly sur Marne et Villiers saint Denis .

Une histoire de famille: dès le début, nos parents ont fait le choix d'être des vigneron artisans, toutes les étapes d'élaboration de nos cuvées se font à la propriété, préservant ainsi l'expression de notre terroir et marquant chaque cuvée de notre empreinte.

Gage de qualité

Nos cuvées prennent ensuite le temps de vieillir sur lattes tranquillement avant la commercialisation entre 4 et 7 ans selon les cuvées.

Voilà un des petits secrets qui explique la qualité des champagnes produits par le Domaine Pierre Courtois.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Robe élégante de couleur jaune clair lumineuse.

Nez : Nez plaisant aux notes de fleurs et d'agrumes frais et plus particulièrement de citrons.

Bouche : Une cuvée blanc de blancs complexe et gourmande, plein de fines bulles persistantes , alliant finesse et élégance.

" Les confessions de notre sommelier ":

A l'apéritif et peut accompagner à merveille poissons et crustacés, foie gras et fromages. Belle cuvée à recommander !

