



CHAMPAGNE
LES MONTCHARDS
À AVENAY VAL D'OR

Fiche Technique

ALCÔVE

Terroir

Grande Vallée de Marne Premier cru,
dominance argilo calcaire

Cépage

20% Pinot Noir
80% Chardonnay

Assemblage

Millésime 2019

Vinification

100% cœur de cuvée élevé en fût
Fermentation alcoolique, malolactique
partielle. Vin filtré naturellement

Elevage

7 années sur lie

Dosage

≤ 3g/L Extrabrut

Dégorgement

6 mois avant commercialisation

Conditionnement

750mL (1/1)

Emballage

Caisse de 6 (1/1)
Etui sur demande

Ce champagne Millésimé, vieilli en fût de chêne, est faiblement dosé en liqueur pour porter la mention « Extra Brut ». Il révèle ainsi une belle complexité par sa richesse en arômes, gage de ses origines et de son terroir.

À déguster entre 8 à 10°C, il accompagnera parfaitement vos apéritifs, vos mets tels qu'un foie gras poêlé, un poisson blanc en sauce ou un vieux Comté.

Par sa conception et sa qualité d'assemblage son temps de garde est estimé à 5 ans.

Nous vous présentons la bouteille avec son habillage en étiquettes bois, clin d'œil à sa vinification.



Les Montchards – 10 allée du mont aigu – 51160 Avenay Val d'Or - +33 (0)3 26 52 33 33 / +33 (0)6 76 74 66 44

www.lesmontchards.com – lesmontchards@laposte.net

SAS au capital de 2 000 € - APE: 0121Z - SIRET: 440 263 903 000 13