



CHAMPAGNE
LES MONTCHARDS
À AVENAY VAL D'OR

Fiche Technique

RÉSERVE

Terroir

*Grande Vallée de Marne Premier cru,
dominance argilo calcaire*

Cépage

*70% Pinot Noir
30% Chardonnay*

Assemblage

Vendange 2020 + 40% réserve (2 à 4 ans)

Vinification

*90% Cuvée + 10% cœur de cuvée fût
Fermentation alcoolique et malolactique,
co-inoculation en cuve*

Elevage

3 années sur lie

Dosage

≤ 6g/L brut

Dégorgement

6 mois avant commercialisation

Conditionnement

750mL (1/1)

Emballage

*Caisse de 6 (1/1)
Etui sur demande*

Ce champagne, assemblé des meilleurs Millésimes, affirme sa structure par ses arômes de fleurs blanches et sa puissance par ses notes de fruit blancs, tout en gardant une belle souplesse.

À déguster entre 8 à 10°C, il sera parfait à l'apéritif ou avec un plat de fruits de mer, une volaille rôtie ou une viande braisée.

La délicatesse des fines bulles de cette cuvée accompagnera avec soins tous vos moments de fêtes.

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



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