



CHARLES
ELLNER
CHAMPAGNE
ÉPERNAY - FRANCE



A Épernay, Capitale du Champagne, la MAISON CHARLES ELLNER est particulièrement fière d'avoir su préserver son indépendance, et consacre toute son énergie depuis plus d'un siècle à sa passion pour la vigne et l'élaboration de cuvées de caractère en parfaite harmonie avec la nature.

BLANC DE BLANCS BRUT

DÉGUSTATION

À la robe or clair, ce champagne séduit par sa finesse et son élégance. Les premières notes révèlent des arômes d'agrumes (citron, gingembre) et de fleurs blanches. Conservé 11 ans sur lies, il développe une belle patine, marquée par des nuances briochées et toastées. Sa finale saline et minérale en fait l'allié idéal d'un plateau de fruits de mer ou d'une cuisine iodée raffinée.

ASSEMBLAGE

100%

Chardonnay

VIEILLISSEMENT

11 ANS

sur lies

DOSAGE

6,5g/l

VINIFICATION

Pas de fermentation malolactique

VIGNOBLE

Tauxières
Berru

