



CHARLES
ELLNER
CHAMPAGNE
ÉPERNAY - FRANCE



A Épernay, Capitale du Champagne, la MAISON CHARLES ELLNER est particulièrement fière d'avoir su préserver son indépendance, et consacrer 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.

CARTE BLANCHE BRUT

DÉGUSTATION

Issu d'un assemblage subtil et élégant des trois cépages emblématiques de la Champagne, ce vin séduit par sa belle fraîcheur et son équilibre. Le nez, vif et expressif, dévoile des arômes de citron frais, rehaussés d'une délicate touche florale. En bouche, la rondeur s'allie à une belle intensité fruitée, offrant une dégustation à la fois gourmande et raffinée.

ASSEMBLAGE

30%

Chardonnay

30%

Pinot Noir

40%

Meunier

VIEILLISSEMENT

6 ANS

sur lies

DOSAGE

8g/l

VINIFICATION

35% de vins
de réserve

Pas de fermentation malolactique



CHARLES
ELLNER
CHAMPAGNE

6 Rue de la Côte Legris, 51200 Épernay
03 26 55 60 25
contact@champagne-ellner.com



www.champagne-ellner.com