



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.

PREMIER CRU BRUT

DÉGUSTATION

Cette cuvée se distingue par une belle complexité aromatique. Au nez, une patine élégante laisse apparaître des notes évolutives de miel et de rose, qui s'entrelacent aux arômes de fruits blancs et d'agrumes. La bouche, franche et fraîche, offre une grande persistance, soutenue par une structure équilibrée. Un champagne de gastronomie, pensé pour sublimer les mets les plus raffinés.

ASSEMBLAGE

55%

Chardonnay

45%

Pinot Noir

VIEILLISSEMENT

11 ANS

sur lies

DOSAGE

6,5g/l

VINIFICATION

47% de vins
de réserve

Pas de fermentation malolactique

VIGNOBLE

Epernay
Bernon
Barbonne-Fayel
Rilly La Montagne
Chouilly
Sermiers
Tauxières

