



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.

BRUT NATURE 1^{ER} CRU ZÉRO DOSAGE

DÉGUSTATION

Issu de l'assemblage de nos plus prestigieux terroirs classés Premier Cru, ce champagne non dosé se distingue par une fraîcheur remarquable, reflet d'un millésime d'exception. Élevé 15 ans sur lies, il présente une belle patine et complexité, sans jamais altérer sa minéralité pure et vibrante. Une cuvée d'initiés.

ASSEMBLAGE

60%

Chardonnay

40%

Pinot Noir

VIEILLISSEMENT

15 ANS

sur lies

DOSAGE

0g/l

VINIFICATION

27% de vins
de réserve

Pas de fermentation malolactique

VIGNOBLE

Avize
Chouilly
Barbonne-Fayel

Argent
Concours
Mondial
Bruxelles
2021

Or
Gilbert
& Gaillard
2021

90 points
Decanter
Wine Awards
2021

Gault & Millau
2024

CHARLES
ELLNER
CHAMPAGNE

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



www.champagne-ellner.com