



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.

GRANDE RÉSERVE EXTRA-BRUT

DÉGUSTATION

À la robe or pâle, cette cuvée se distingue par sa grande finesse et l'harmonie parfaite entre des arômes de fruits blancs mûrs et des notes plus gourmandes, évoquant la pâtisserie et le miel. En bouche, la finale longue, minérale et subtilement citronnée, confère à ce champagne une belle persistance, faisant de la Grande Réserve la cuvée emblématique de notre Maison.

ASSEMBLAGE

55%

Chardonnay

45%

Pinot Noir

VIEILLISSEMENT

9 ANS

sur lies

DOSAGE

4g/l

VINIFICATION

27% de vins
de réserve

Pas de fermentation malolactique

VIGNOBLE

Rilly La Montagne Epernay
Tauxières Bernon
Aube



CHARLES
ELLNER
CHAMPAGNE

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



www.champagne-ellner.com