



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.

INTÉGRAL ZÉRO DOSAGE

DÉGUSTATION

Sans aucun dosage, ce champagne pur et droit se suffit à lui-même. Sa fraîcheur et sa linéarité sont sublimes par un long élevage de 8 ans sur lies, qui lui apporte une grande complexité aromatique. On y retrouve des notes harmonieuses de fruits blancs et de fruits secs, mêlées à des nuances pâtisseries délicates. Une cuvée de caractère, précise et authentique.

ASSEMBLAGE

55%

Chardonnay

45%

Pinot Noir

VIEILLISSEMENT

8ANS

sur lies

DOSAGE

0g/l

Gault & Millau
2021

Double Or
Gilbert
& Gaillard
2023

VINIFICATION

27% de vins
de réserve

Pas de fermentation malolactique

VIGNOBLE

Epernay
Aube
Bernon
Tauxières

CHARLES
ELLNER
CHAMPAGNE

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



www.champagne-ellner.com