




**PIERRE
COURTOIS**
CHAMPAGNE

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

Vigneron indépendant / Récoltant manipulateur

BRUT TRADITION

Origine : Vallée de la Marne 'Crouettes sur Marne' / France.

Appellation : AOC Champagne.

Cépage(s) : Pinot Meunier – Chardonnay – Pinot Noir .

Culture : Des méthodes écologiques à faible impact environnemental.

Élevage : Minimum 4 ans en cave.

Contenance : 75 cl ou Magnum 150 cl

PRESENTATION:

Il ne s'agit pas de n'importe quel Champagne !!

Nos différentes parcelles sont implantées sur trois communes, Crouettes sur Marne, Charly sur Marne et Villiers saint Denis .

Une histoire de famille: dès le début, nos parents ont fait le choix d'être des vigneron artisans, toutes les étapes d'élaboration de nos cuvées se font à la propriété, préservant ainsi l'expression de notre terroir et marquant chaque cuvée de notre empreinte.

Gage de qualité

Nos cuvées prennent ensuite le temps de vieillir sur lattes tranquillement avant la commercialisation entre 4 et 7 ans selon les cuvées.

Voilà un des petits secrets qui explique la qualité des champagnes produits par le Domaine Pierre Courtois.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Robe élégante de couleur or pâle , possède de fines bulles actives.

Nez : Complexe, notes florales, arômes de mirabelles et de fruits compotés.

Bouche : Prise en bouche structurée et élancée. Ce beau champagne développe une matière fruitée soutenue par une acidité citronnée et orangée , belle persistance de la bulle

" Les confessions de notre sommelier ":

Un champagne équilibré et harmonieux approprié en tant qu'apéritif ou pour accompagner un dessert.




Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be