

CHAMPAGNE



PONSON

*Charme Noir*

Charme Noir est l'héritière de la Grande Réserve de chez Pascal PONSON, elle est issue d'une vieille tradition champenoise qui était de mélanger les trois cépages Champenois afin de laisser s'exprimer l'identité de la Champagne et de nos coteaux.

Tous les cépages traditionnels de cette Cuvée viennent apporter à part égal leurs caractères pour sublimer l'unicité et l'hétérogénéité des coteaux de la Petite Montagne de Reims.

- Assemblage : 34 % pinot meunier, 33 % pinot noir, 33 % chardonnay
- Vin de réserve : 35 %
- Age moyen du vignoble : 37 ans
- Cuves : inox.
- Elevage : 8 mois sur lies fines.
- Fermentation malo-lactique : faite sur l'ensemble des vins.
- Prise de mousse et vieillissement : 5 ans à 12°C
- Production : 10 000 bouteilles
- Année dominante : 2020
- Dosage : 3 g / L