

ESPRIT DE SOLEMME

Esprit est né de parcelles de Villers-Aux-Nœuds sur un sol totalement crayeux, et de coteaux argilo-calcaire de Chamery.

Ce vin présente l'harmonie entre la fraîcheur du Chardonnay et la puissance du Meunier. Champagne très fin et délicat avec une belle finale agréable et fraîche.

Vendanges **2019**



Assemblage en 1er Cru
50% Chardonnay
50% Meunier
Brut Nature

bouteille 75 cl

Vendanges **2020**



Assemblage en 1er Cru
41 % Chardonnay
36 % Meunier
23 % Pinot Noir
Brut Nature

bouteille 75 cl



Le Monde **DES VINS**

*Champagnes : La Sélection 2023 du
"Monde" pour tous les goûts*

On apprécie une belle acidité qui ne compromet pas la complexité de cette cuvée réalisée par Olivier Langlais. Un très bel équilibre est trouvé entre la fraîcheur du chardonnay et la délicatesse du meunier, les deux cépages étant présents à égalité dans ce champagne. Chapeau. Bio.