



Maison Champy

— France — Bourgogne

Belle robe dorée. Nez doté d'une belle complexité aromatique, au boisé subtil, finement beurré, sur des notes de fruits blancs de type pêche blanche. Une bouche fruitée, généreuse et gourmande avec des notes épicées (cannelle et poivre blanc). Une belle longueur et une générosité typique du terroir.

Note de dégustation

La Maison Champy a toujours été innovante et en avance sur son époque. Au tournant des années 1860, la crise du phylloxera entraine des dérives dans l'élaboration du vin pour maintenir les volumes. Prenant le contrepied de ces pratiques, la Maison Champy se tourne vers la science et l'innovation pour préserver son excellence. Claude Champy se rapproche alors de Louis Pasteur, son ami.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Chardonnay	Type de vin	Tranquille
Degré d'alcool	13 %	Millésime	2022
Potentiel de garde	10 à 15 ans	Pays	France
Couleur du vin	Blanc	Région	Bourgogne
Allergènes	Contient des sulfites		