Champagne Guy Charlemagne

Champagne Demi Sec

Bulles - Champagne

Champagne Guy Charlemagne

Histoire

Situés à Mesnil-sur-Oger, vignerons de Père en fils depuis 1892, ils ne récoltent et ne vinifient que leur propre vignoble. La majeur partie du vignoble se situe sur la Côte des Blancs, sur les village de Oger et de Mesnil-sur-Oger.

Vignes & Vins

Surface du Domaine
15 hectares

Travail de la vigne
Dans leurs vignes, dont la moyenne d'âge est de 42 ans, la Maison Guy Charlemagne vendange entièrement manuellement.
87% est du Chardonnay, le reste est du Pinot noir.

Les plus du domaine
Des cuvées spéciales, dont le Mesnillésime dont le vin a été élevé en fûts de chêne, un brut non dosé et un Grand Cru Blanc de Blancs font de ce domaine une référence !

En quelques mots
Une domaine familial, traditionnel, où les vendanges se font à la main et où les vins sont élevés avec patience pour une belle prise mousse.

Les vins
D'une grande finesse, avec des arômes bien développés, leur gamme complète est à l'image de leur qualité et de leur savoir faire.

Vinification
Fraîchement coupés, les raisins sont délicatement pressés dans l'un de nos deux pressoirs traditionnels de 4000 kg chacun. Viennent ensuite de lentes fermentations dans nos cuves inox thermorégulées où notre récolte va petit à petit se transformer en vin. Philippe CHARLEMAGNE prend beaucoup de plaisir à effectuer les fermentations de sa cuvée "Mesnillésime" dans les fûts de chêne de 225 litres où le vin va développer de nouveaux arômes. A la suite de ces fermentations, vient le temps des assemblages. C'est en mariant des vins aux qualités aromatiques et organoleptiques différentes que nous procédons à chaque assemblage,

unique. Cette démarche est la recherche d'une harmonie particulière qui donnera des cuvées d'exception dont la Maison CHARLEMAGNE détient le secret. Après assemblage, le vin est mis en bouteille. Ces bouteilles vont vieillir délicatement dans nos caves crayeuses où le processus de la prise de mousse, qui rappelons-le est obtenu naturellement, va débuter. Dans l'ombre bénéfique de nos caves à température constante, mûrissent patiemment des cuvées de grande qualité, véritable expression du savoir-faire de notre Maison, reconnu et apprécié par les amateurs. Après remuage et dégorgement, nos bouteilles sont méticuleusement préparées et revêtues de leur habillage et de l'emblème CHARLEMAGNE : l'Aigle !