

**VOYAGE 360
BRUT**



CHAMPAGNE
SANGER
HERITIER ET AVENIR DE LA CHAMPAGNE

Depuis 1952, les élèves d'Avize Viti Campus élaborent ce champagne avec leur chef de cave.

Cette cuvée évoque le voyage gustatif au cœur de la Champagne permis par son assemblage équilibré en Chardonnay, Pinot Noir et Meunier, issus de 42 villages champenois. Elle représente fidèlement l'apport des anciens élèves... Une découverte sans fin de la diversité des crus de la Champagne.

COMPOSITION

Assemblage traditionnel champenois, équilibre des trois cépages : 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Chardonnay.
Dosage à 6 g/l

ÉLABORATION

Cette cuvée est issue de la vendange 2010, complétée de 30 % de vins de réserve 2008 et 2009. 42 communes composent cette cuvée et vous offrent un voyage au travers de la Champagne.

Vendange manuelle.

Vinification en petites cuves inox dans le respect de la provenance des raisins.

Méthode de vinification champenoise classique, régulation personnalisée des températures de fermentation.

DÉGUSTATION

À l'œil : Robe jaune paille, effervescence toute en finesse et en générosité.

Au nez : Corbeille de fruits blancs, jaunes et rouges.

En bouche : Il révèle un caractère vif et puissant tout en rondeur et en fruité.

Conseils de dégustation : Champagne de tous les instants, de tous les moments, il accompagnera aussi bien vos crustacés, un poisson cuisiné, une viande blanche.

RÉCOMPENSES

Une étoile dans le Guide Hachette 2012.

TIRAGE

Mise en bouteille à la propriété.

40 000 bouteilles annuelles.

Disponible en demie, bouteille et magnum.



CHAMPAGNE
SANGER
MAISON FONDÉE EN 1870

PRESTIGE ULTIME
BRUT - MILLÉSIME 2007 - GRAND CRU



CHAMPAGNE
SANGER
HERITAGE ET AVENIR DE LA CHAMPAGNE

Depuis 1952, les élèves d'Avize Viti Campus élaborent ce champagne avec leur chef de cave.

Place à la quintessence : l'homme sélectionne le fleuron des meilleurs Chardonnays de la Maison, il s'offre un Prestige Ultime. Un luxe permis par la séparation des années et des terroirs dans les caves du Champagne Sanger donnant naissance à une délicate déferlante de saveurs.

COMPOSITION

Quintessence du Chardonnay Grand Cru, issu de vieilles parcelles du Domaine Viticole du Lycée.
Dosage à 6 g/l

ÉLABORATION

Cette cuvée est issue uniquement de la vendange 2007.
Une cuve sélectionnée après vinification, la préférence des chefs de cave.
Vendange manuelle.
Méthode de vinification champenoise classique.
Vieillessement sur lies de 60 mois minimum.

DÉGUSTATION

À l'œil : Robe de couleur jaune or.
Au nez : Nez riche et complexe qui évoque des notes d'agrumes teintées d'épices fines et légères.
En bouche : Belle persistance d'arômes d'agrumes et de notes toastées.

Conseils de dégustation : Notre cuvée Prestige Ultime trouvera le plus naturellement sa place dans un repas des plus raffinés ou un apéritif chic.

TIRAGE

Mise en bouteille à la propriété.
2 000 bouteilles produites.



CHAMPAGNE
SANGER
MAISON FONDÉE EN 1820

TANGO PARADOXE
BRUT - ROSÉ



CHAMPAGNE
SANGER
HÉRITAGE ET AVENIR DE LA CHAMPAGNE

Depuis 1952, les élèves d'Avize Viti Campus élaborent ce champagne avec leur chef de cave.

Le Chardonnay fin, anguleux s'oppose ici au Pinot Noir gras et rond... La rencontre de ces mondes est à l'image du Tango dont le Paradoxe réside dans l'union unique d'une rythmique vive et précise à une grâce intense. De ces deux cépages naît ainsi un rosé osé : la dégustation révèle une valse de fruits rouges dans l'élégance du cépage blanc.

COMPOSITION

Rosé d'assemblage : Blanc de Blancs complété de 9 à 12 % de vin rouge élaboré à partir de Pinot Noir de la Vallée de la Marne.

Dosage à 6 g/l

ÉLABORATION

Cette cuvée est issue de la vendange 2010.

Vendange manuelle.

Méthode originelle d'élaboration du champagne rosé, pratique de la saignée sur vin rouge pour un concentré accru de la couleur.

DÉGUSTATION

À l'œil : Robe framboise et saumonée, lumineuse, brillante.

Au nez : Nez agréable, très expressif, frais et fruité laissant s'échapper de subtiles notes de fruits rouges (fraise, framboise).

En bouche : Vin frais et équilibré aux arômes de fruits rouges. Légèrement épicé, poivré en fin de bouche.

Conseils de dégustation : Notre cuvée Tango Paradoxe vous accompagnera de l'apéritif jusqu'au dessert. Osez l'accompagner d'une cuisine asiatique, d'un fromage de chèvre frais, ou d'une tarte aux fraises...

TIRAGE

Mise en bouteille à la propriété.

5 000 à 10 000 bouteilles produites annuellement.



CHAMPAGNE
SANGER
MAISON FONDÉE EN 1870



CHAMPAGNE
SANGER
RÉZIER ET AVENUE DE LA CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
SANGER
RÉZIER ET AVENUE DE LA CHAMPAGNE

TANGO PARADOXE
BRUT - ROSE




CHAMPAGNE
SANGER
EXTRA DRY
PRESTIGE ULTIME
100% CHAMPAGNE