

Champagne Wafflart-Antoniolli

Caractéristiques

Région : Champagne

Secteur : Montagne de Reims – Sacy 1^{er} Cru

Couleurs : Champagne blanc, blanc de blanc, blanc de noir, rosé et rosé de saignée

Principaux cépages : Pinot meunier, Pinot noir, Chardonnay

Issu d'une collaboration familiale entre les familles Wafflart et Antoniolli, le Champagne Wafflart-Antoniolli s'inscrit dans la tradition des champagnes de vignerons de la Vallée de la Marne.

Le vignoble est principalement planté sur des coteaux argilo-calcaires de la commune de Sacy, située à 10 kilomètres au sud-ouest de Reims.

Le domaine accorde une attention rigoureuse au travail de la vigne, avec des rendements maîtrisés et une recherche constante de maturité et d'équilibre.

Les vinifications sont menées avec précision afin de préserver la pureté du fruit et l'identité des terroirs, complétées par des élevages sur lies prolongés qui apportent complexité et finesse à l'effervescence.

Les champagnes Wafflart-Antoniolli se distinguent par leur style expressif et harmonieux, alliant fraîcheur, générosité et élégance.

Accessibles tout en étant structurés, ils offrent une belle lisibilité aromatique et une aptitude naturelle à accompagner aussi bien l'apéritif que la table, incarnant une vision authentique et sincère du champagne de vigneron.