

Vin de Champagne A.O.C

élaboré par la Maison Vve M. LEPITRE - Rilly la Montagne - Grande Montagne de Reims

CUVEE GRAND BRUT "Rilly"

Origine: 1er CRU
Rilly la Montagne

Cépages :

Chardonnay 60%

Pinot Noir 20%

Pinot Meunier 20%

Sol argilo-calcaire

Sous-sol : craie du Secondaire

Elevé sous contrôle de température.



Age moyen des Vignes concernées: **25 ans**

Situation des parcelles:

Clos bordant le Village

Dégorgement à la glace

Bouchage traditionnel

Assemblage classique avec dominante de Blancs
Chardonnay (60 %)+ Pinots (40%)

Mousse discrète, robe or ambrée.

Bulles fines

Nez : agrumes et d'aubépine, se développe peu à peu.

A la dégustation: température idéale : **8/10°**

*Attaque franche, puis bouche ample et généreuse
Arômes de pommes et miel. Fraîcheur persistante.*

* Dosage sucre canne: **9 gr/l**

* Date de mise : **Mai 2013** * Vendanges : **Sept/oct 2012**

Mis en Bouteille à la Propriété

Sachez apprécier avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour votre santé

Suggestion dégustation: Apéritif sans autre accompagnement, ou sur Saumon fumé, fruits de mer,