


CHAMPAGNE
V^{ve} Maurice Lepitre

BRUT HERITAGE

ORIGINE

Rilly-La-Montagne en AOC 1^{er} Cru (Montagne de Reims).

Age moyen des vignes : 40 ans.

Sol argilo-calcaire et sous-sol calcaire.

Vignoble certifié « Haute Valeur Environnementale »
et « Viticulture durable ».

Sélection massale traditionnelle.

VINIFICATION

Mono-cépage : 100% Chardonnay de la vendange 2012

Tirage : Avril 2013.

Vieillessement dans nos caves : minimum 8 ans avant
dégorgement.

NOTES DE DEGUSTATION

A l'Œil : Robe or clair, mousse crémeuse et persistante
accompagnée d'un perlé de fines bulles.

Au Nez : Aubépine, puis pain toasté au deuxième nez.

En Bouche : Bouche florale légère en attaque avec fraîcheur
immédiate d'agrumes suivie de notes de complexité des
Chardonnay ayant atteint leur plénitude telles que la brioche,
ou les viennoiseries s'achevant sur une finale de pain grillé.

Une cuvée ample, harmonieuse et parfumée tout en
finesse et en persistance.



SUGGESTIONS

Cette cuvée se déguste seule en apéritif mais reste idéale

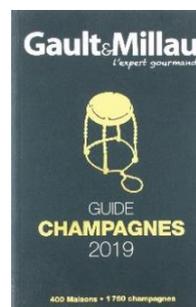
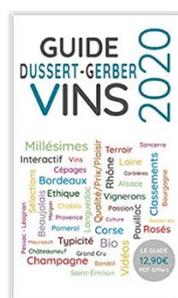
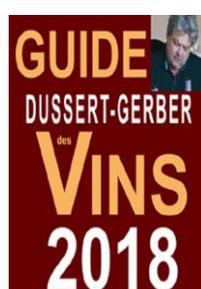
pour accompagner des mets de prestige tels que des noix de tourteau, de la langoustine, du caviar ou des Saint-Jacques. Très charmeuse sur des filets de soles picardes ou un gigot de lotte au poivre, pintadeau, veau ou encore des fruits de mer. La servir à 10°C .

PARTICULARITES

La qualité de la récolte 2012 fut exceptionnelle. De plus, la présence du cépage Chardonnay dans nos sols propices aux Pinots Noirs s'avère être une rareté qui confère à cette cuvée une complexité aromatique toute en finesse et fraîcheur que nous vous invitons à découvrir ! Nous avons choisi le flaconnage spécial « Symphonie » pour notre cuvée « Héritage » proposée chaque année en quantité limitée. Chaque bouteille est numérotée et habillée manuellement avec un double col. La collerette d'étain se retire aisément pour laisser apparaître un manchon doré esthétique, idéal pour un service raffiné.

Cette cuvée étant l'un des plus anciennes, la présence de légers cristaux en fond de bouteille reste naturelle et sans danger.

MEDAILLES AND DISTINCTIONS



Champagne Veuve Maurice LEPITRE

26, rue de Reims
51500 RILLY LA MONTAGNE
FRANCE

+33(0) 326 034 027

+33(0) 619 071 472

mlepitre@free.fr

www.lepitre.fr



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