


CHAMPAGNE
V^{re} Maurice Lepitre

BRUT MILLESIME 2012

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

Assemblage : 50% de Chardonnay associé à 40% de Pinot
Noir et 10% de Meunier.

Tirage : Avril 2013.

Vieillessement dans nos caves : minimum 8 ans avant
dégorgement.

NOTES DE DEGUSTATION

A l'Œil : Robe jaune clair, reflets ambrés.

Au Nez : Notes d'acacia et de fruits mûrs, avec arômes de
pomme.

En Bouche : Mousse persistante, bouche ample,
complexe et harmonieuse de pain grillé typique des
champagnes murs, de miel et de baies sauvages puis
finale discrète. Style vineux très séduisant.

SUGGESTIONS

Champagne de gastronomie, il est le compagnon idéal
d'entrées chaudes, de crustacés ou de poissons et viandes à



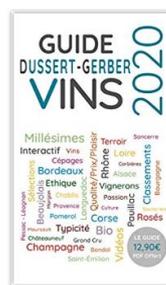
chair onctueuse. Il mérite aussi d'être dégusté simplement en fin de journée sans aucun accompagnement pour encore mieux savourer sa complexité !

Le servir à 10°C.

PARTICULARITES

En 2012, malgré une vague de froid exceptionnelle en début d'année, la saison s'est terminée sur une belle pointe de chaleur. Cela a favorisé une maturation parfaite du raisin, notamment les Pinots. Encore un bel équilibre entre acidité et sucre, richesse aromatique et persistance de fruits mûrs et amandes grillées. Son vieillissement de 8 ans explique l'intensité de ses arômes évolués, un ensemble complexe pour un apéritif réussi...Alliant charpente et distinction. *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