


CHAMPAGNE
V^{re} Maurice Lefèvre

BRUT ROSE

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

Rosé « d'assemblage » composé de
30% Pinot Noir, 40% Meunier des vins de réserve 2016
associés à 30% de vin rouge AOC Champagne (vendange 2018).

Tirage : Avril 2019.

Vieillessement dans nos caves : minimum 2 ans avant
dégorgement.

NOTES DE DEGUSTATION

A l'Œil : Mousse légère, robe à reflets cuivrés ou
saumonés avec des bulles régulières.

Au Nez : Bouquet subtil de mûres ou framboises
assez discret au départ, puis s'ouvrant peu à peu.

En Bouche : Attaque franche et vive, charpentée par les
Pinots Noirs, harmonie, souplesse puis fraîcheur de roses et
d'abricot avec jolie finale.



SUGGESTIONS

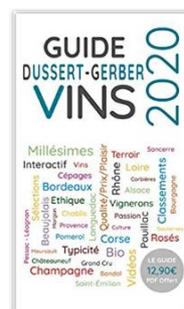
Poissons de mer pour leur saveur iodée, cuisinés à la vapeur ou légèrement frits relevés par des épices plus fraîches : anis étoilé, gingembre, cardamome.

Accompagnement de fruits confits tel le citron ou de légumes croquants : carottes, courgettes, radis, pousses de soja...Il s'accommode parfaitement aux saveurs d'Extrême-Orient : Vietnam, Thaïlande voire Japon avec des mets comme les sushis, sashimis et tempuras. Se déguste également sur une tarte aux fraises ou framboises. La servir à 8°C.

PARTICULARITES

Nous avons associé 30% de notre propre vin rouge issu de la vendange 2018 aux Pinots Noirs et aux Meuniers de notre réserve de 2016 pour retrouver la couleur saumonée recherchée et l'intensité corsée d'arômes en fruits rouges.

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