

BRUT EXTRA RESERVE La « Chopine » 37.5 cL

ORIGINE

Rilly-La-Montagne en AOC 1er 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: 40% de Chardonnay associés à 30% de Pinots Noirs et

30% de Meuniers

Vendange 2012

Tirage: Avril 2013.

Vieillissement dans nos caves : minimum 8 ans avant dégorgement

pour magnifier la palette aromatique!

Dosage: 7g/L.

NOTES DE DEGUSTATION

<u>A l'Œil</u>: Mousse légère et intense, robe or clair. Bulles régulières.

<u>Au Nez</u>: Bouquet de tilleuls et narcisses, discret au départ, puis

s'ouvrant peu à peu.

<u>En Bouche</u>: Attaque franche, charpentée par les Pinots, puis bouche souple et généreuse, de bonne longueur, riche en arômes de fruits jaunes, noisette, pain beurré, puis finale légèrement réglissée et plus minérale



SUGGESTIONS

En apéritif ou sur asperges sauce maltaise, tapenade artichaut et avocat, Saint-Pierre aux épices douces, Loup en croûte, fruits de mer ou poularde à la crème, lapin au Champagne, terrine de ris de veau au céleri ou encore sur vacherin au marrons glacés, poires flambées aux écorces d'oranges, millefeuille à la mousse de ramier, tartes. La servir à 8°C.

PARTICULARITES

Equilibrée et harmonieuse, cette cuvée est très facile à déguster et s'accorde avec tout type de plat. Son format facilite la dégustation à deux, idéal pour un couple!

MEDAILLES ET DISTINCTIONS







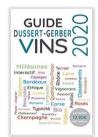














Champagne Veuve Maurice LEPITRE
26, rue de Reims
51500 RILLY LA MONTAGNE
FRANCE
+33(0) 326 034 027
+33(0) 619 071 472
mlepitre@free.fr
www.lepitre.fr



