



GRAND BRUT RILLY

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

Vendange : 2017.

Assemblage : 60% de Chardonnay associé à 20% de Pinot
Noir et 20% de Meunier.

Tirage : Avril 2018.

Vieillessement dans nos caves : minimum 3 ans
avant dégorgement.

Dosage : 8g/L.

NOTES DE DEGUSTATION

A l'Œil : Mousse discrète, robe or ambrée. Bulles fines.

Au Nez : Agrumes et aubépine.

En Bouche : Attaque vive suivie d'une fraîcheur persistante
au palais, cuvée ample et délicieuse, très fine et bien
charpentée aux arômes de pommes et miel avec une pointe



de pamplemousse ou de citron révélant quelques notes minérales.

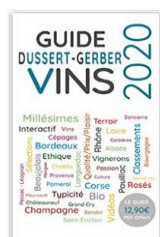
SUGGESTIONS

Apéritif sans autre accompagnement ou sur des papillotes de homard au basilic, flétan rôti, tartare de dorade, turbot poché sauce hollandaise, truite au bleu, saumon mariné au citron, sashimis, huîtres pochées au caviar ou gratinées au Champagne. Se marie à la perfection avec du fromage de chèvre ! La servir à 8°C.

PARTICULARITES

La fraîcheur et la finale délicatement citronnée font de ce champagne le compagnon idéal des produits de la mer. Cette cuvée est aussi disponible en magnum.

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



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