



CHAMPAGNE

Veuve Maurice Lépître

DEMI - SEC

La « Cuvée gourmande » !

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 ».

VINIFICATION

Origine : vendanges 2016 et vins de réserve.

Assemblage : 40% de Chardonnay associés à 30% de Pinot Noir et 30% de Meunier.

Tirage : Avril 2017.

Vieillessement dans nos caves : minimum 5 ans avant dégorgement.

Dosage : 32g/L

NOTES DE DEGUSTATION

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

Au Nez : Bouquet de tilleuls et narcisses, discret au départ, puis s'ouvrant peu à peu.

En Bouche : 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

La sucrosité intégrée de cette cuvée laisse place à de la fraîcheur et de la légèreté, lui permettant de s'accorder avec des amuse-bouche à base de foie gras, ou des tapas

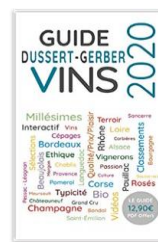


espagnoles, mais aussi avec un soufflé au fromage ou sur une entrée froide à base de chèvre frais, de miel et de noix. Les plats sucrés-salés seront parfaitement réveillés par cette cuvée « demi-sec ». Elle fonctionnera très bien sur un crumble pommes-poires et cannelle, des îles flottantes ou des crèmes brûlées à la vanille bourbon. La servir à 8°C.

PARTICULARITES

Avant de devenir un vin d'apéritif durant ces 30 dernières années, il faut savoir que pendant longtemps, le champagne était dégusté soit à l'heure du thé pour accompagner une part de gâteau, soit en fin de repas au moment du dessert. Le « demi-sec » peut se servir « frappé » dans un large verre, en s'associant à des feuilles de menthe ou des fruits frais. Une idée intéressante qui ouvre la porte à des associations inédites et à l'imagination.

MEDAILLES ET DISTINCTIONS



Champagne Veuve Maurice LEPITRE
 26, rue de Reims
 51500 RILLY LA MONTAGNE
 FRANCE
 +33(0) 3 26 03 40 27
 +33(0) 6 19 07 14 72
 mlepitre@free.fr
 www.lepitre.fr



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