


CHAMPAGNE
V^{re} Maurice Lepitre

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 ».

VINIFICATION

Origine : vendange 2018 et vins de réserve.

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

Tirage : Avril 2019.

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 délicate, 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.

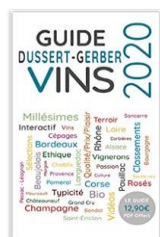
PARTICULARITES

Issu des ceps de nos plus vieilles vignes de Chardonnay, ce « Grand Brut Rilly » est l'expression d'une grande richesse aromatique du fait de la qualité supérieure en sucre de ces raisins, conséquence du vieillissement volontaire de ces parcelles.

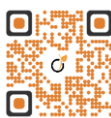
Un atout majeur pour cette cuvée !

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) 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