



**GRAND BRUT RILLY**  
**Le « Magnum »**  
**1,5L**

**ORIGINE**

Rilly-La-Montagne en AOC 1<sup>er</sup> 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 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**

La fraîcheur et la finale délicatement citronnée font de ce champagne le compagnon idéal des produits de la mer. Seul en apéritif ou sur des papillotes de homard au basilic, flétan rôti, tartare de dorade, turbot poché sauce hollandaise, truite au bleu,



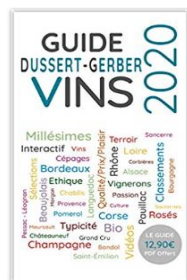
saumon mariné au citron, sashimis, huîtres pochées au caviar ou gratinées au Champagne.

Se marie à la perfection avec du fromage de chèvre ! La servir à 8°C.

## PARTICULARITES

Un magnum correspond à 2 bouteilles, c'est-à-dire qu'il a une contenance de 1,5 litres. En Champagne comme dans d'autres régions viticoles, les spécialistes ont l'habitude de considérer qu'il est le meilleur contenant possible pour un vin. Cela est notamment dû à l'échange d'air entre l'intérieur de la bouteille et l'extérieur, un échange qui se fait à travers le bouchon de liège. Or le bouchon est de même taille pour une bouteille de 75 cL comme pour un magnum : le volume échangé est donc similaire alors que le volume de vin passe du simple au double. Ainsi et par sa contenance, le magnum permet un développement plus harmonieux des arômes, et offre souvent une complexité plus importante et des vins plus épanouis. C'est certainement le plus prestigieux de tous les contenants de champagne.

## 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*