


CHAMPAGNE
V^{re} Maurice Lépître

BRUT ROSE

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

Rosé « d'assemblage » composé des Pinots Noir et Meuniers
issus de nos vins de réserve de 2018 associés à 20% de vin rouge de la
vendange 2019.

Tirage : Avril 2020.

Vieillessement dans nos caves : minimum 2 ans avant
dégorgement.

Dosage : 7g/L.

NOTES DE DEGUSTATION

A l'Œil : Mousse légère, robe à reflets cuivrés ou
saumonés avec des bulles régulières.

Au Nez : Bouquet subtil de mûres ou framboises
assez discret au départ, puis s'ouvrant peu à peu.

En Bouche : Attaque franche et vive, charpentée par les
Pinots Noirs, harmonie, souplesse puis fraîcheur de roses et
d'abricot avec jolie finale.



SUGGESTIONS

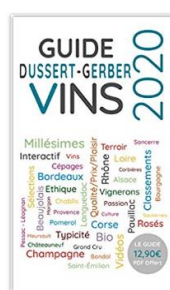
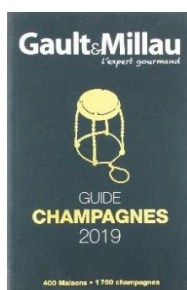
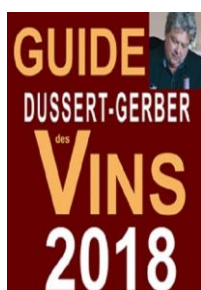
Poissons de mer pour leur saveur iodée, cuisinés à la vapeur ou légèrement frits relevés par des épices plus fraîches : anis étoilé, gingembre, cardamome.

Accompagnement de fruits confits tel le citron ou de légumes croquants : carottes, courgettes, radis, pousses de soja...Il s'accommode parfaitement aux saveurs d'Extrême-Orient avec des mets comme les sushis, sashimis et tempuras. Se déguste également sur une tarte aux fraises ou framboises. La servir à 8°C.

PARTICULARITES

Nous avons associé 20% de notre propre vin rouge issu de la vendange 2019 aux Pinots Noirs et aux Meuniers de nos vins de réserve de 2018 pour retrouver la couleur saumonée recherchée et l'intensité corsée d'arômes en fruits rouges. Cette cuvée est l'incarnation de l'élégance et de la sensualité.

MEDAILLES AND 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