



CHAMPAGNE

*Veuve Maurice Lépître*

**DEMI - SEC**

**La « Cuvée gourmande » !**

#### 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 : vendanges 2019 et vins de réserve.

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

Tirage : Avril 2020.

Viellissement dans nos caves : minimum 4 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

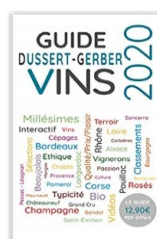


espagnoles, mais aussi avec un soufflé au fromage ou sur une entrée froide à base de chèvre frais, de miel et de noix. Les plats sucrés-salés seront parfaitement réveillés par cette cuvée « demi-sec ». Elle fonctionnera très bien sur un crumble pommes-poires et cannelle, des îles flottantes ou des crèmes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