

BRUT 204 LETE VAUTRAIN

Brut 204 Lété Vautrain

INFORMATION

Appellation : Vallée de la Marne Récoltant Manipulant

Cépage : 50% Meunier - 25% Chardonnay - 25% Pinot

Alcool : 12,5% Vol.

Certification : Haute Valeur Environnementale (HVE)

Bio : Non



Gault & Millau



VINIFICATION

Méthode : Méthode

Classique dite

"champenoise":

Pressurage raisin >

Fermentation alcoolique

> Fermentation malolactique

> Assemblage >

Embouteillage >

Vieillessement en bouteille 3

ans > Dégorgement >

Etiquetage

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 37.5 cl, 1.5 l

Unité de vente : carton de 6

TERROIR

Région Viticole :

Charly-sur-Marne

Surface : 8 Ha

Type de sol : Argilo-Calcaire

Climat : Continental

DÉGUSTATION

Œil : La robe est limpide et profonde de teinte vieil or.

Nez : Après un premier nez frais et élégant, cette cuvée offre des notes gourmandes de chair de pêche et d'abricot.

Bouche : La mise en bouche, très équilibrée, est caractérisée par une sensation complexe à la fois de rondeur et de fraîcheur. Des notes intenses de pomme et de pêche viennent accompagner ce bel équilibre gustatif. La finale en bouche est longue et ponctuée par de fines notes de fruits secs.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°C

Accords mets et vins : En apéritif.

Garde :

