

LES AUTHENTIQUES



L

Louis de Chatet

CHAMPAGNE

—à Barbonne Fayel—



PRIVILÈGE

Brut

Notre exploitation est certifiée H V E
(Haute Valeur Environnementale)

- **Dénomination** : Privilège
- **Terroir** : Côte du Sézannais
- **Cépages** : 30% Chardonnay et 70% Pinot Noir
- **Assemblage** : 70 % vins de l'année et 30% vins de réserve
Tête de cuvée: uniquement le meilleur (premier) jus au pressurage
- **Dosage** : Brut (dosage 8g/l)
- **Vieillessement** : 5 ans
- **Production** :
2 500 bouteilles
- **Dégustation**:
Couleur or jaune et effervescence dynamique avec des bulles très fines.
Le nez est complexe avec cependant beaucoup de finesse. Les fruits secs et confits dominent le nez, avec un côté noisettes grillées, on distingue également un côté caramel au beurre salé et quelques notes florales type aubépine qui assurent la richesse aromatique du nez. Dès la prise en bouche, on retrouve toute l'élégance du nez avec un équilibre acide très harmonieux qui permet d'apprécier la minéralité du terroir.
- **Accords mets-vins / conseils de dégustation** :
Un vin d'amateur averti qui aime s'imprégner du terroir et du respect du vigneron pour ce dernier.

Se déguste frais, température de 8°C, 20 minutes dans un seau à glace, ou 3-4 heures couché dans le bas du réfrigérateur.



11 rue Saint Antoine - 51120 Barbonne-Fayel France

Tél : + 33 (0)3 26 80 20 03

contact@champagne-louisdechatet.com

www.champagne-louisdechatet.com