LES 100% DISTINGUÉES

Notre exploitation est certifiée HVE
(*Haute Valeur Environnementale*)

Louis de Chatet
CHAMPAGNE
à Barbonne Fayel

SINGULIER

100% Meunier
Millésime 2015

- **Dénomination :** Singulier
  100% Pinot Meunier - Millésime 2015
- **Terroir :** Côte du Sézannais
- **Cépages :** 100% Pinot Meunier
- **Assemblage :** Millésime : vin issu d'une seule année
  Tête de Cuvée : uniquement le meilleur (premier) jus au pressurage, mono-parcellaire
- **Dosage** : Brut (dosage 7g/l)
- **Vieillissement :** 5 ans
- **Production :**
  1800 bouteilles
- **Dégustation:**
  Au service, on découvre une jolie robe or pâle avec de très fines bulles, signe d'un bel élevage sur lattes. Le premier nez est très frais, avec des notes d'agrumes, puis quelques arômes de fruits à baies rouges font leur apparition.
  La bouche est d'une douceur incomparable malgré le faible dosage. La sélection rigoureuse des vins pour cette cuvée confère à la bouche un bel équilibre et un touché très soyeux. Une longueur acidulée délicate tient la bouche et prolonge la dégustation. La finale offre des notes de citron jaune bien mûr très persistantes qui traduisent la maturité de ce vin et des raisins qui ont servis à son élaboration.
- **Accords mets-vins / conseils de dégustation :**
  Cette cuvée d'exception pour la région de Sézanne, fera un accord assurément parfait avec des rougets de roches et quelques légumes poêlés.

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