



**BRUT EXTRA RESERVE**  
**La « Chopine »**  
37.5 cL

**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 : vendange 2012 et de vins de réserve

Assemblage : 40% de Chardonnay associés à 30% de Pinots Noirs et 30% de Meuniers.

Tirage : Avril 2013.

Viellissement dans nos caves : minimum 10 ans avant dégorgement pour magnifier la palette aromatique !

Dosage : 7g /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

En apéritif ou sur asperges sauce maltaise, tapenade artichaut et avocat, Saint-Pierre aux épices douces, Loup en croûte, fruits de mer ou poularde à la crème, lapin au Champagne, terrine de ris de veau au céleri ou encore sur vacherin au marrons glacés, poires flambées aux écorces d'oranges, millefeuille à la mousse de ramier, tartes. La servir à 8°C.

## PARTICULARITES

Équilibrée et harmonieuse, cette cuvée est très facile à déguster et s'accorde avec tout type de plat. Son format facilite la dégustation à deux, idéal pour un couple !

## 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*