



BRUT EXTRA RESERVE
La « Chopine »
37.5 cL

ORIGINE

Rilly-La-Montagne en AOC 1^{er} 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