

  
CHAMPAGNE  
*V<sup>re</sup> Maurice Lefèvre*

## BRUT MILLESIME 2015

### 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 2015.

Assemblage : 50% de Chardonnay associés à 25% de Pinot Noir et 25% de Meunier

Tirage : Avril 2016.

Vieillessement dans nos caves : 7 ans avant dégorgement.

Dosage : 7g/L

### NOTES DE DEGUSTATION

A l'Œil : Robe jaune clair, reflets ambrés.

Au Nez : Notes d'acacia et de fruits mûrs, avec arômes de pomme.

En Bouche : Mousse persistante, bouche ample, complexe et harmonieuse de pain grillé typique des champagnes mûrs, de miel et de baies sauvages puis finale discrète. Style vineux très séduisant.

### SUGGESTIONS

Champagne de gastronomie, il est le compagnon idéal d'entrées chaudes, de crustacés ou de poissons et viandes à chair onctueuse.

Il mérite aussi d'être dégusté simplement en fin de journée sans aucun accompagnement pour encore mieux savourer sa complexité !

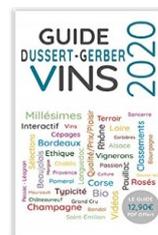
Le servir à 10°C.



## PARTICULARITES

La vendange 2015 a permis d'obtenir un bel équilibre entre acidité et sucre, richesse aromatique et persistance de fruits mûrs et amandes grillées. Son vieillissement de 7 ans explique l'intensité de ses arômes évolués ... un ensemble complexe pour un apéritif réussi. Cette cuvée étant l'un des plus anciennes, la présence de légers cristaux en fond de bouteille reste naturelle et sans danger.

## 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*