

CHAMPAGNE



## BRUT Coccinelle & Papillon

50% Chardonnay – 50% Pinot Noir - VENDANGE 2017

*La quintessence de la Nature*

*Terroir Côte des Bar – sous-sol kimméridgien – sol argilo-calcaire  
Parcelle Dalivard exposition Nord de Celles sur Ource en Chardonnay – Vignes de 20 ans  
Parcelle Les Fioles exposition Sud de Celles sur Ource en Pinot Noir – Vignes de 40 ans  
Date de vendange le 11 septembre 2017 – Degré naturel : 11°4  
Elevage sur lies fines en cuve inox et mise en bouteille le 4 mai 2018*



### La vigne :

Ce champagne est issu d'une viticulture centrée autour de l'équilibre de la plante. Nous pratiquons un enherbement naturel alterné avec des labours pour que le sol révèle pleinement son terroir. Ces vignes ne reçoivent aucun produit chimique depuis 2006. Bien au contraire, nous leur appliquons des soins à base de minéraux, d'extraits de plantes et d'huiles essentielles à vertus thérapeutiques afin de favoriser leurs défenses naturelles et vous offrir un beau raisin, gourmand et concentré.

### Le vin :

**Belle robe ocre jaune**

**Bulles fines et crémeuses**

**Au premier nez**, on devine des fruits blancs gorgés de soleil. Très vite la pêche et l'abricot envahissent vos sens.

**En bouche**, ce vin offre une réelle complexité. C'est un voyage entre notes grillées et fruits mûrs, avec une finale vineuse et tendre.

**A déguster avec un foie gras poêlé sur lie de poires caramélisées, un carpaccio de saumon ou pour le plaisir d'un repas entier au champagne.**

**Dosage** : 6g/L de sucre

CHAMPAGNE L&S CHEURLIN

16 rue des Huguenots – 10110 Celles sur Ource

Tél : 03 25 38 55 04 - contact@champagne-ls.com

www.champagne-ls.com

