



## EXTRA-BRUT *Blanc de Blancs*

*L'Elégante*

*Millésime 2015*

*100% Chardonnay*

*fermenté et élevé en foudre*

*Terroir Côte des Bar – sous-sol kimméridgien – sol argilo-calcaire  
Parcelle Dalivard exposition Nord de Celles sur Ource en Chardonnay – Vignes de 20 ans  
Date de vendange le 12 septembre 2015 – Degré naturel : 11°  
Fermentation et élevage en fûts de chêne - mise en bouteille le 12 mai 2016*

### 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. Cette parcelle, *Dalivard*, ne reçoit aucun produit chimique depuis 2006. Bien au contraire, nous lui 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 jaune or pâle.**

**Mousse abondante et persistante avec de fines bulles.**

**Le nez** est puissant et racé, avec des notes de fruits blancs, de beurre frais, de noisettes et de grillé.

**La bouche** vive et fraîche offre une palette aromatique riche et gourmande : mirabelle, brioche et caramel. La finale est longue, elle vous laisse un merveilleux souvenir.

*Cette cuvée accompagnera des plats généreux comme une poularde à la crème et aux morilles, et pourquoi pas une tarte tatin.*

**Dosage :** 2g/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](mailto:contact@champagne-ls.com)**

**[www.champagne-ls.com](http://www.champagne-ls.com)**



## *l'Élegante*

Robe Charleston, collier de perles fines ... elle est glamour,  
l'Élegante des années 20, vous invite à l'amour ...

Son éclat, d'un ocre tendre et doré,  
nous dévoile toute son excentricité.  
ses bulles fines et ensorcelées,  
sont les aveux de sa soif de liberté.

C'est un ballet onirique à l'Isadora Duncan,  
son élégance sauvage danse le french-cancan !

Le palais est une caresse de fruits blancs,  
avec un joli moelleux toasté très provoquant,  
cette euphorie d'arômes exubérants et grillés,  
s'accorde à sa finale fraîche et distinguée.

Sur vos plus belles tables, cristal, nappes blanches,  
sans oublier l'argenterie ...  
il accompagnera des plats précieux,  
comme un Turbot sauce hollandaise  
ou une poularde de Bresse aux morilles  
et sans complexe ... avec une belle tarte Tatin !!!

*Extrait de la note de dégustation du Blanc de Blancs 2014  
CHAMPAGNE L&S CHEURLIN*