



BRUT *Blanc de Blancs* ***Millésimé***

100% Chardonnay
fermenté et élevé en foudre
La noblesse du Vin

Terroir Côte des Bar – sous-sol kimméridgien – sol argilo-calcaire
Parcelle Dalivard exposition Nord de Celles sur Ource en Chardonnay – Vignes de 20 ans
Fermentation en foudre durant 9 mois avant mise en bouteille

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 : 6g/L de sucre

CHAMPAGNE L&S CHEURLIN - 16, rue des Huguenots – 10110 Celles sur Ource
Tél : 03 25 38 55 04 – Fax : 03 25 38 58 33 - Email : contact@champagne-ls.com