



## **BRUT Sébastien Cheurlin**

50% Pinot Noir – 50% Chardonnay  
*L'Harmonie*

*Terroir Côte des Bar – sous-sol kimméridgien – sol argilo-calcaire  
Parcelle Dalivard et Bondonnots en Chardonnay à Celles sur Ource – Vigne de 20 ans  
Parcelle Champ du Clos exposition Sud à Landreville en Pinot Noir – Vigne de 41 ans  
Date de vendange le 23 septembre 2016 – Degré naturel : 11°1  
Elevage sur lies fines en cuve inox et mise en bouteille le 24 juillet 2017*

### **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. Les vignes dont sont issues cet assemblage sont certifiées biologiques et ne reçoivent aucun produit chimique depuis 2012. 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**

**Robe jaune clair aux reflets verts  
Bulles fines et abondantes**

**Joli nez** évoquant la subtilité des fleurs blanches. Il empreinte au chardonnay son élégance. Des notes beurrées et briochées sont signes d'une bonne maturité.

**Une bouche** s'harmonise entre la puissance du Pinot et la délicatesse du Chardonnay. Maturité, amplitude, équilibre, fruité, finale fraîche et citronnée. Au vieillissement, un grillé et brioché plus prononcé.

*Nous le conseillons en apéritif, mais aussi sur des crustacés, un plateau sushi ou tout simplement entre amis.*

**Dosage** : 10g/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**