



**BRUT « Coccinelle & Papillon »**  
50% Chardonnay – 50% Pinot Noir  
*Le meilleur de la Nature*  
**VENDANGE 2015**

*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 12 et 15 septembre 2015 – Degré naturel : 11°2*  
*Elevage sur lies fines en cuve inox et mise en bouteille le 11 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. 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** : 5g/L de sucre

**NB** : La cuvée Coccinelle & Papillon est encore disponible sur les **millésimes 2011 et 2012** au domaine. Ces millésimes ne sont pas certifiés par ECOCERT mais ces vignes n'ont pas reçu de produits chimiques depuis 2006.

**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**