



**BRUT ROSE « Pluie d'été »**  
100% de Pinot Noir  
Méli-mélo de fruits rouges  
**VENDANGE 2015**

*Terroir Côte des Bar – sous-sol kimméridgien – sol argilo-calcaire*  
*Parcelle Champ du Clos exposition Sud à Landreville en Pinot Noir – Vigne de 41 ans*  
*Date de vendange le 15 septembre 2015 – Degré naturel : 11°1*  
*Macération pré fermentaire à froid*  
*Elevage sur lies fines en cuve inox avant 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. Cette vigne ne reçoit aucun produit chimique depuis 2011. 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 corail d'une intense luminosité**  
**Tourbillon de fines bulles**

**Le nez** est un festival de fruits rouges : fraise, framboise, groseille. Il nous promène par une belle matinée ensoleillée au cœur d'un jardin de fruits délicats et confits. Le nez gourmand traduit une extrême maturité.

**La bouche** est élégante. Le fruit se révèle d'un corps tendre et mûr. Il soutient une belle finale fraîche et épicée.

*...et sa jolie bouche gourmande en baisers m'a tout rendu... Georges Brassens*

*De l'entrée au dessert, il se mariera particulièrement bien avec une Terrine de Ris de veau à l'orange, un Fromage de chèvre frais et son coulis de framboise, ou une Charlotte aux fraises*

**Dosage** : 9.5g/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**