



EXTRA-BRUT 0%

Vendange 2012

60% Pinot Noir – 40% Chardonnay

Un cœur de Chevalier

*Terroir Côte des Bar – sous-sol kimméridgien – sol argilo-calcaire
Parcelle Dalivard exposition Nord de Celles sur Ource en Chardonnay – Vignes de 21 ans
Parcelle Les Fioles exposition Sud de Merrey sur Arce en Pinot Noir – Vignes de 45 ans
Date de vendange le 19 et 18 septembre 2012 – Degré naturel : 11°4
Elevage sur lies fines en cuve inox et mise en bouteille le 12 juin 2013*

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 parcelles, *Dalivard et les Fioles de Merrey*, 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 vertu thérapeutiques afin de favoriser leurs défenses naturelles et vous offrir un beau raisin, gourmand et concentré.

Le vin

Avec arrogance et grandeur,
Son défi sera votre bonheur.
Bien qu'il soit vaillant et fier,
Il se met à nu dans votre verre.
Le pétilllement dans votre regard
Sera pour lui une réelle victoire.
Osez l'affronter
Vous en aurez tous les lauriers

***Cet extra Brut a une âme de chevalier,
Mais il n'est pas pour autant un guerrier.
Alors haut les cœurs, pour ce sans liqueur !***

*A déguster entre puristes, seul ou accompagné d'un plateau d'huîtres
ou d'une cassolette de Saint Jacques*

Dosage : 0g/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