



EXTRA-BRUT *Blanc de Blancs* ***Millésime 2014***

100% Chardonnay
fermenté et élevé en foudre
L'Élegante

Terroir Côte des Bar - Sottosuolo kimméridgien - terreno argilloso-calcareo
Dalivard appezzamento esposto a nord di Celles sur Ource, Chardonnay - viti di 20 anni
Data di vendemmia 17 settembre 2014 - Grado naturale: 11 ° 1
Fermentazione e affinamento in botti da 20 hl - imbottigliato l'8 luglio 2015
Sboccatura il 9 dicembre 2019

Vite

Questo champagne proviene da una viticoltura incentrata sull'equilibrio della pianta. Praticiamo un inerbimento naturale alternato ad arature in modo che il terreno riveli appieno il suo terroir. Questa parcella, Dalivard, non riceve alcun prodotto chimico dal 2006. Al contrario, applichiamo trattamenti a base di minerali, estratti vegetali e oli essenziali con proprietà terapeutiche per promuovere le loro difese naturali e offrire uva bella, golosa e concentrata .

Vino

Bel colore giallo dorato chiaro.
Spuma abbondante e persistente con bollicine fini.

Al naso è potente e vivace, con note di frutta bianca, burro fresco, nocciole e pane tostato.

Il palato vivace e fresco offre una tavolozza aromatica ricca e gourmet: prugna, brioche e caramello. Il finale è lungo, ti lascia ricordi meravigliosi.

Questa cuvée accompagnerà piatti generosi come un pollo con panna e spugnone, e perché no una tarte tatin.

Dosaggio: 2 g / L di zucchero

CHAMPAGNE L&S CHEURLIN - 86, grande rue – 10110 Celles sur Ource
Tél : 03 25 38 55 04 – Fax : 03 25 38 58 33 - Email : contact@champagne-ls.com

l'Élegante

Robe Charleston, collier de perles fines ... elle est glamour,
l'Élegante des années 20, vous invite à l'amour ...

Son éclat, d'un ocre tendre et doré,
nous dévoile toute son excentricité.
ses bulles fines et ensorcelées,
sont les aveux de sa soif de liberté.

C'est un ballet onirique à l'Isadora Duncan,
son élégance sauvage danse le french-cancan !

Le palais est une caresse de fruits blancs,
avec un joli moelleux toasté très provoquant,
cette euphorie d'arômes exubérants et grillés,
s'accorde à sa finale fraîche et distinguée.

Sur vos plus belles tables, cristal, nappes blanches,
sans oublier l'argenterie ...
il accompagnera des plats précieux,
comme un Turbot sauce hollandaise
ou une poularde de Bresse aux morilles
et sans complexe ... avec une belle tarte Tatin !!!

*Extrait de la note de dégustation du Blanc de Blancs 2014
CHAMPAGNE L&S CHEURLIN*