

BRUT Zéro Dosage

75 cl.
40% Meunier – 40% Chardonnay – 20% Pinot Noir



 **Viellissement sur lattes : 4 ans**

Caractéristiques :

Sans dosage en fin d'élaboration, ce champagne d'exception est issu de raisins provenant de nos meilleures parcelles. Elevé pendant 4 ans en cave. La robe dorée de ce champagne est nuancée de reflets verts et de nombreuses fines bulles. Ce champagne est remarquable par son équilibre, sa précision, sa droiture et la finesse de ses arômes. « Brut Zero » de Lété-Vautrain présente des nuances de fleurs blanches et de pommes qui laissent place à un palais vif avec des notes subtiles de brioche. Il ravira les amateurs les plus exigeants.

Accord mets-vin :

« Brut Zéro » sera parfait à l'apéritif, ou avec des huîtres. Il accompagnera idéalement les plus belles saveurs de la mer, mais aussi un jambon Ibérique ou des fromages à pâte cuite : Comté, Emmental, Gruyère, Parmesan...

 **Ageing in bottle: 4 years**

Characteristics:

This exceptional Champagne is made from the grapes grown on our best plots and has zero-dosage at the end of the Champagne-making process. It is subsequently stored for a period of four years and has remarkable structure, balance and complexity. Lete Vautrain's 'Brut Zero' has nice hints of white flowers and apple aromas for a zest finish, with subtle notes of brioche. It will please the most demanding champagne lovers.

Pairing with foods:

'Brut Zéro' is the perfect aperitif or can be served with oysters. It is also the ideal choice not only for seafood, but with Jamon iberico, cheeses like Comté, Emmental, Gruyère or Parmigiano.



Champagne LETE-VAUTRAIN - 21 Av. Fernand Drouet
F-02310 Charly Sur Marne – France
Tel : +33 323 83 05 38 - Fax : +33 323 82 12 00
www.lete-vautrain.com- Email : contact@lete-vautrain.com