



# CHAMPAGNE LÉTÉ-VAUTRAIN






BRUT

**LE TERROIR**

204

Vinifiée à partir d'une majorité de Meunier, cépage de prédilection de la Vallée de la Marne, notre cuvée 204 est un véritable vin de terroir

ASSEMBLAGE - DOSAGE **5g/l** - 12,5% vol




-  50% Meunier
-  25% Chardonnay
-  25% Pinot Noir

VIEILLISSEMENT 3 ans dans nos caves

## VINIFICATION

au froid dès arrivage des raisins au pressoir  
cuves inox et fûts de chêne

## DÉGUSTATION

-  robe limpide et profonde de teinte vieil or.
-  premier nez frais et élégant suivi de notes gourmandes de pêche et d'abricot.
-  bouche très équilibrée et caractérisée par une sensation complexe de rondeur et de fraîcheur. Des notes de pomme et de pêche viennent accompagner ce bel équilibre gustatif. Finale longue et ponctuée par de fines notes de fruits secs.

ACCORD PARFAIT  SERVICE 8°C - 10°C

Parfait dès l'apéritif et pour accompagner toutes vos soirées barbecues, planchas et vos brunchs.

demi-bouteille 375ml  
bouteille 750ml  
Magnum 1500ml



Champagne LÉTÉ-VAUTRAIN - 21 Avenue Fernand Drouet - 02310 Charly-sur-Marne  
Tél : +33 3 23 82 01 97 , [contact@lete-vautrain.com](mailto:contact@lete-vautrain.com)

UN TABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION