



CHAMPAGNE LÉTÉ-VAUTRAIN



BRUT MILLÉSIME




L'EXCELLENCE

2016

Dépendant de la nature et de ses éléments, ce vin est un hommage à l'indomptable et pourtant extraordinaire effet millésime.

C'est un vin mature, parfaitement équilibré entre rondeur et fraîcheur.

ASSEMBLAGE - DOSAGE 4g/l - 12,5% vol




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

VIEILLISSEMENT 8 ans minimum dans nos caves

VINIFICATION

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

DÉGUSTATION

-  robe d'un bel or soutenu habillée de bulles fines et délicates.
-  nez avec des notes légèrement beurrées qui viennent charmer nos sens
-  la fraîcheur des agrumes, pamplemousse et citron vert, et de la groseille vient équilibrer la bouche mature de ce millésime. Finale, légèrement toastée, harmonieuse et d'une agréable longueur.

ACCORD PARFAIT  SERVICE 8°C - 10°C

L'excellence à votre table.

Ce champagne Millésimé accompagnera un repas complet : apéritif, fruits de mer, poissons, viandes blanches (dinde, chapon rôti) et fromages.



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

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

bouteille 750ml

BRUT MILLÉSIME

5010