



CHAMPAGNE LÉTÉ-VAUTRAIN



La **cuvée 204** tire son nom de la colline qui domine les parcelles de la Maison Lété-Vautrain, entre Château-Thierry et Essômes-sur-Marne. Haut lieu de la seconde bataille de la Marne en 1918 pendant la 1^{ère} guerre mondiale, elle accueille aujourd'hui le **Monument américain**, érigé en mémoire des soldats venus soutenir la libération du territoire. Sur l'étiquette, sa silhouette est accompagnée d'un trèfle, symbole des régiments français engagés lors des batailles de la Marne.

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 5 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

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