

Champagne Vve Maurice LEPITRE

Tel 03 26 0340 27

26 Rue de Reims

email: mlepitre@free.fr

51500 RILLY LA MONTAGNE

FICHE OENOLOGIQUE 01/2019

Vin de Champagne A.O.C
élaboré par la Maison Vve M. LEPITRE

CUVEE BRUT Extra Réserve - Premier CRU

Origine: 1er CRU :Rilly la Montagne

Cépages: Chardonnay 40%,Pinot Noir 30%, Pinot Meunier30%

Sol argilo-calcaire

Vinification à la Propriété

Sous-sol : craie du Secondaire:

Unité de pressurage Inox

Age moyen des Vignes concernées: **29 ans**

Dégorgement à la glace - Bouchage liège traditionnel

Situation des parcelles: Terroir **de Rilly exclusivement**

Assemblage classique de Cépages Blancs Chardonnay , Pinots Noirs et Meuniers



A l'Oeil: Mousse légère, robe or clair. Bulles régulières,
Nez de fleurs blanches, discret au départ, puis s'ouvrant peu à peu

A la dégustation: Attaque franche ,charpentée par les Pinots,
puis bouche souple et généreuse, de bonne longueur , fruits frais,
noisette , pain beurré, finale légèrement réglissée, plus minérale.

- Dosage sucre canne: **9 gr/l**
-
- **Mis en Bouteille à la Propriété**
-
- Vendanges :**Sept/ oct. 2014**

Temperature idéale : 8 à 11°; (éviter les températures plus froides qui « ferment » les arômes)

Suggestion dégustation: Apéritif , avant d'éventuels accompagnement s salés/sucrés

ou en début de repas, sur Saumon ,Langouste ,Fruits de Mer



Sachez apprecier avec moderation, l'abus d'alcool est dangereux pour votre santé