

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

Cuvee HERITAGE Brut

Origine : 1er CRU Grande Montagne de Reims

Cépages :
Chardonnay 100%

Sol argilo-calcaire :
Vinification à la Propriété
Sous-sol : craie du Secondaire
Age moyen des Vignes concernées : 32 ans

Unité de pressurage Inox

Dégorgement à la glace
Bouchage double Rondelle.



Monocépage: Chardonnay

Robe or clair. Bulles fines.
A la dégustation: Nez de fleurs blanches.
Bouche légère en attaque puis finale vive ,
harmonieuse.

- * Dosage sucre canne: 9 gr/l
- * Date de tirage: Avril 2008

- * Vendanges :Sept/oct 2007
- * Mis en Bouteille à la Propriété



En Aperitif de Prestige , ou sur viandes blanches ou fruits de mer

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