

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, pain toasté au deuxième nez,  
Bouche légère en attaque puis finale vive,  
harmonieuse.

- \* Dosage sucre canne: 9 gr/l
- \* Date de tirage: Avril 2011
- \* Vendanges :Sept/oct 2010
- \* Mis en Bouteille à la Propriété



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

*Sachez apprécier avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour votre santé*

Cette Cuvée est notre plus ancienne, la présence de légers cristaux en fond de bouteille est naturelle.