



LOUISE FÉLICITÉ

CHAMPAGNE EXTRA-BRUT PREMIER-CRU

Champagne Rosé d'assemblage. La parcelle les Bermonts donne des rouges complexes et fruités avec des vins de réserve de plus de 50 ans pour la part la plus ancienne.

CÉPAGE : MEUNIER 50 %, PINOT NOIR 40 % ET CHARDONNAY 10 %.

ASSEMBLAGE : 36 % DE LA RÉCOLTE 2020, 46 % DE VIN DE RÉSERVE ET 18 % DE VIN ROUGE ISSU DE VIEILLES VIGNES DE PINOT NOIR.

MISE EN CAVE : MAI 2021.

DÉGORGEMENT : ENTRE 6 MOIS ET 1 AN.

PREMIER CRU : JOUY-LÈS-REIMS, VILLE-DOMMANGE ET PARGNY LÈS-REIMS.

DOSAGE : EXTRA-BRUT 5 G/L.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5 %.

ŒIL : BEAUX LISERETS DE FINES BULLES, REFLET RUBIS.

NEZ : BONBON, CERISE, GROSEILLE, FRAISE DES BOIS.

BOUCHE : BELLE FRAÎCHEUR OÙ L'ON RETROUVE LES ARÔMES DE FRUITS ROUGES AVEC UNE DOMINANTE DE CERISE.

ACCOMPAGNEMENT : SE MARIE AVEC LES VIANDES BLANCHES OU ROUGES, MAIS ÉGALEMENT AVEC DES DESSERTS AUX FRUITS ROUGES.