

LES 100% DISTINGUÉES



L

Louis de Chatet
CHAMPAGNE
—à Barbonne Fayel—



ÉMOTION

Blanc de Blancs
Millésime 2008

Notre exploitation est certifiée H V E
(Haute Valeur Environnementale)

- **Dénomination** : Emotion - Blanc de Blancs Millésime 2008
- **Terroir** : Côte du Sézannais
- **Cépages** : 100% Chardonnay
- **Assemblage** : Millésime : vin issu d'une seule année
Mono-parcellaire : issue d'une vieille vigne (55 ans)
Tête de Cuvée : uniquement le meilleur (premier) jus au pressurage
- **Dosage** : Extra-Brut (très faible dosage, < 2g/l)
- **Viellissement** : 10 ans
- **Production** :
3 000 bouteilles

■ **Dégustation:**

Très bel or clair profond avec une effervescence harmonieuse qui permet un cordon bien présent.

Le nez est très subtil avec des notes de fleurs blanches et de pêche blanche bien mûre. En passant un peu plus de temps sur le nez, il exprime des notes d'ananas et d'abricot sec pour embellir ce bouquet. La bouche est très harmonieuse et en adéquation avec le nez. La grande souplesse de ce vin pourrait laisser penser un dosage élevé mais sa finale très minérale nous convainc qu'il s'agit bien là d'un extra-brut pour le plus grand respect de la matière première.

■ **Accords mets-vins / conseils de dégustation :**

Idéal seul ou sur un carpaccio de Saint Jacques parfumé au jasmin.

Se déguste frais, température de 8°C, 20 minutes dans un seau à glace, ou 3-4 heures couché dans le bas du réfrigérateur.

