

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



L

Louis de Chatet
CHAMPAGNE
—à Barbonne Fayel—



SIGNATURE

Brut

- **Dénomination** : Signature
- **Terroir** : Côte du Sézannais
- **Cépages**: 70 % Chardonnay et 30% Pinot Noir
- **Assemblage** : 70 % vins de l'année et 30% vins de réserve
Tête de Cuvée: uniquement le meilleur (premier) jus au pressurage
- **Dosage** : Brut (dosage 7g/l)
- **Vieillessement** : 6 ans
- **Production** :
5 000 bouteilles
- **Dégustation**:
La dégustation commence lorsque l'on verse ce vin d'une délicate couleur or pâle, très brillante, dans un joli verre. On se précipite alors pour découvrir son parfum, de fleurs, de poires, de cerise napoléon, qui présente beaucoup de finesse et de subtilité. En bouche, on découvre le charnu de ces fruits. L'effervescence est très agréable et vient renforcer le fruité de ce vin en apportant une saveur acidulée. La persistance en bouche est très longue grâce à quelques notes citronnées en fin de bouche qui prolonge la dégustation.
- **Accords mets-vins / conseils de dégustation** :
Ce vin pourra encore patienter plusieurs années dans votre cave, sans perdre ni sa saveur, ni sa subtilité. Mais si d'aventure vous ne pouvez pas résister, choisissez alors un poisson entier cuit en croute de sel comme un bar ou saint-pierre, ou encore élaborer un fin tartare de Saint-Jacques relevé d'un zeste d'agrumes. Ces deux accords devraient vous ravir avec cette cuvée clairement à qualifier de haut de gamme.

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

