

CHAMPAGNE FRANCOIS LECOMPTÉ MILLESIME 2014 **BRUT**



En bouteilles,
en demi-bouteilles,
en magnums

DOSAGE AU DEGORGEMENT 6 g/l

RECOLTANT-MANIPULANT : François Lecompte

**TERROIR : PREMIER CRU
Rilly-la-Montagne, Montagne de Reims (51).**

APPELLATION : Champagne Brut Millésime 2014

COMPOSITION :
40 % Chardonnay,
30 % Pinot Noir,
30 % Pinot Meunier

VIEILLISSEMENT EN CAVE : 6 ans

DOSAGE AU DEGORGEMENT 6 g/l

CONTENANTS :
Bouteille 75 cl
Magnum 150 cl (Autre Millésime)

VINIFICATION :
Seule « la Cuvée » (premier jus de la première presse) entre dans la composition de nos champagnes.
Vinification naturelle, sans aucun ajout de levures (fermentation spontanée par les levures indigènes contenues dans le vin).
Fermentation malolactique effectuée.

Notes de dégustation de notre œnologue

Jolie robe jaune doré éclatant. Classique et mature, le bouquet met en présence des arômes de fruits blancs mûrs (poire, pomme), biscuit vanillé et viennoiseries. Belle mousse.

Nez suave, riche, sur les fruits blancs

Bouche très ample, avec une finale dynamique.

Melon, pêche, bonbon acidulé, finale sur le zeste de citron.

Finale longiligne conservant de la vivacité. Une cuvée très bien construite.

Un champagne fringant, idéal à l'apéritif.