



CHAMPAGNE A.D. COUTELAS

DEPUIS 1809



Louis Victor SOLERA - EXTRA BRUT - 2007 / 2018

ASSEMBLAGE



■ 34% Chardonnay

■ 33% Pinot Noir

■ 33% Pinot Meunier

Sélectionnés sur des parcelles enherbées aux micro-trèfles avec ajout d'algues de Norvège.

VINIFICATION

Vinification en foudre de chêne sans fermentation Malo lactique en méthode « solera ». Assemblage perpétuel.

CARACTÈRE ANALYTIQUE

Dosage sucre 4g/L - Extra Brut

DÉGUSTATION

Robe or pâle et lumineuse.

Son bouquet révèle des notes de fleurs blanches mêlées aux subtils arômes boisés.

L'attaque en bouche est ample et se fait avec vivacité. La richesse se déploie dans une explosion d'arômes complexes, puis l'acidité se révèle pour une finale toute en fraîcheur sur des notes d'agrumes.

ACCORDS METS / VINS

Ce champagne peut accompagner de la volaille à sauce crémée, voire un gibier, par ses arômes puissants.



557, Avenue du Général Leclerc - 51530 DIZY - France
Tél. : 03 67 18 17 89 - contact@champagne-adcoutelas.com

www.champagne-adcoutelas.com

