



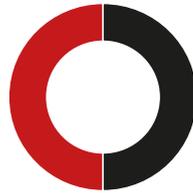
CHAMPAGNE A.D. COUTELAS

DEPUIS 1809



Vintage 2015

ASSEMBLAGE



■ 50% Chardonnay

■ 50% Pinot Noir

Cépages issus de méthodes culturelles ancestrales et raisonnées.

Vignes de 60 ans.

VINIFICATION

Vinification conduite en cuve avec fermentation Malo lactique seulement les années exceptionnelles.

CARACTÈRE ANALYTIQUE

Dosage sucre 6g/L

DÉGUSTATION

Sa robe, est d'une couleur superbe jaune dorée aux reflets argentés, bulles fines et persistantes.

La richesse de son nez s'exprime sur des notes de fruits blancs avec une pointe briochée.

L'attaque est droite et intense avec une fin de bouche puissante et soutenue.

ACCORDS METS / VINS

Ce millésime séduira les connaisseurs qui apprécieront la rondeur et l'épanouissement des arômes de vieux vins.



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

www.champagne-adcoutelas.com

