



Cellier des Cigales

IMPORTATION PRIVÉE DE VINS

John Auger  
Agent promotionnel

Tel : 514 352 2888  
Télec : 514 352 0996

## Champagne Louis d'Or

*Brut, cuvée Louis le Grand*



*La maison H. Blin pratique l'art du Champagne tout en maîtrisant un caractère et un style remarquable. Localisée à Vincelles au milieu de la vallée de la Marne, il couvre 120 hectares en Pinot de Meunier, Chardonnay et Pinot Noir. Ici, le Pinot Meunier est roi, Ce cépage offre un goût unique et étonnant avec une fraîcheur et un fruité tout en nuance. Les champagnes H. Blin sont les partenaires rêvés de chacun de vos « instants Champagne »*

**CÉPAGES :** 80% Pinot Meunier, 20% Chardonnay.

**MILLÉSIME :** 70% du millésime 2014, 30% de vins de réserve.

**VIEILLISSEMENT :** Mis en cave en mars 2015, sur latte pendant minimum 18 mois, 100% cuve inox.

**ALCOOL :** 12.5 %

**DOSAGE :** Brut, 9g de sucre par litre, dégorgé trois mois avant livraison.

**SOL :** Terres riches et fertiles, plastiques, siliceuses voir silico-argileuses.

**AGE DES VIGNES :** 30 années.

**VINIFICATION :** Pressoir pneumatique dans les heures suivant la vendange. Fermentation en cuve inox avec contrôle de la température afin de préserver la fraîcheur et le fruité du champagne. Fermentation malolactique.

**DÉGUSTATION :** Une robe jaune à l'effervescence vive. Au nez, des notes de fruits blancs mûrs. En bouche, fruité et rond. Arômes frais de fruits cuits et de levure.

**ACCORD :** En apéritif de tous les jours, une viande blanche, une tarte aux pommes.



Code :

Prix :

Format : 750 ml

Champagne H. Blin, Vincelles, France / [info@cellierdescigales.com](mailto:info@cellierdescigales.com)



[www.cellierdescigales.com](http://www.cellierdescigales.com)

