

CHAMPAGNE BRUT

« Lucie Cheurlin »

L&S Cheurlin



Historique : Propriété familiale de 4 ha reprise par Lucie et Sébastien Cheurlin, le domaine possède des vignes sur les terroirs méconnus de la Côte des Bar au Sud-Est de Troyes. Cette belle maison de Champagne, petite par la taille, met en avant la qualité des raisins, la sélection des moûts, un assemblage méticuleux et un long vieillissement en cave.

Encépagement : 70 % Pinot Noir, 30% Chardonnay.

Terroir : Les vignes s'expriment ici sur des coteaux argilo-calcaires.

Température de Service : 9 à 10°C

Potentiel de Garde : 1 à 2 ans.

Observations : Ce Champagne présente une robe jaune clair. Le nez délicat offre un bouquet de fleurs blanches et de notes fruitées aux nuances subtiles de pomme acidulée, d'agrumes et de vanille. Autant d'arômes qui donnent un caractère charmeur, vineux et complexe à l'ensemble. La bouche fraîche et fruitée à l'attaque, révèle des bulles vives et fines. Elle prend de l'ampleur par la suite et met en avant une belle vinosité équilibrée par une acidité présente mais sans excès. Fin et délicat, le Pinot Noir s'affirme en finale avec un coté puissant et vineux à peine dissimulé.



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com