

CHAMPAGNE

Brut Nature « 11,12,13...20 »

RUPPERT-LEROY



Historique : C'est une histoire qui donne envie, une aventure qui force le respect et la réussite. Professeurs d'éducation physique et sportive pendant une quinzaine d'années, passionnés de Kayak, c'est sur l'eau que Bénédicte Ruppert et Emmanuel Leroy se sont rencontrés et sur terre qu'ils ont donné vie à leur binôme.

En 2009, ils décident de reprendre les vignes des parents de Bénédicte, à Essoyes dans la Côte des Bar. La Biodynamie est pour eux une évidence, utilisant le compost de leurs vaches et moutons pour créer des préparats et traitements biologiques. La ferme des Ruppert-Leroy est en autosuffisance quasi-complète. Entourés de forêts, de prés et d'animaux, ils pensent même à planter des arbres dans leurs parcelles pour enrichir la biodiversité dans les vignes.

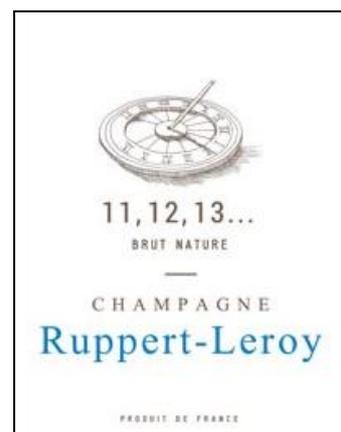
Encépagement : Pinot Noir & Chardonnay

Terroir : Calcaire.

Température de Service : 9°C

Potentiel de Garde : 2 à 4 ans.

Observations : cuvée perpétuelle des millésimes 2011 à 2019, ce champagne s'exprime dans un registre floral, vif et frais avec des arômes de fleurs blanches, et plus discrètement, de fruits secs. La bouche, d'une fraîcheur surprenante et marquée par les agrumes, présente un superbe équilibre entre la vinosité amenée par l'élevage et la minéralité du terroir calcaire.



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