

CHAMPAGNE FRANCOIS LECOMPTE MILLESIME 2017

BRUT

DOSAGE AU DEGORGEMENT 6 g / l

RECOLTANT-MANIPULANT : François Lecompte

TERROIR : PREMIER CRU
Rilly-la-Montagne, Montagne de Reims (51).

APPELLATION : Champagne Brut Millésime 2014

COMPOSITION :
40 % Chardonnay,
30 % Pinot Noir,
30 % Pinot Meunier

VIEILLISSEMENT EN CAVE : 6 ans

DOSAGE AU DEGORGEMENT 6 g/l

CONTENANTS :
Bouteille 75 cl
Magnum 150 cl (Autre Millésime)

VINIFICATION :
Seule « la Cuvée » (premier jus de la première presse) entre dans la composition de nos champagnes.
Vinification naturelle, sans aucun ajout de levures (fermentation spontanée par les levures indigènes contenues dans le vin).
Fermentation malolactique effectuée.

Notes de dégustation de notre œnologue

Celui-ci affiche une belle finesse, avec des arômes délicats de fruits blancs et floraux, et se distingue par des notes minérales prononcées, accompagnées de nuances florales et d'agrumes. Cette combinaison aromatique procure une complexité agréable et une élégance certaine.

Finale longiligne conservant de la vivacité. Une cuvée très bien construite.

